Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
County of Sonoma

http://archive.org/details/traitegeneraldev00unse

P. VIALA

ET

V. VERMOREL

AMPÉLOGRAPHIE

TOME IV

1903

MASSON ET Cie

120, Boulevard Saint-Germain

PARIS

TRAITÉ GÉNÉRAL DE VITICULTURE

AMPÉLOGRAPHIE

TOME IV

MACON, PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS.

TRAITÉ GÉNÉRAL DE VITICULTURE

AMPÉLOGRAPHIE

PUBLIÉE SOUS LA DIRECTION DE

P. VIALA

Inspecteur général de la Viticulture,
Professeur de Viticulture à l'Institut national agronomique,
Membre de la Société nationale d'Agriculture, Docteur ès sciences naturelles.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais,
Lauréat de la Prime d'honneur du Rhône,
Membre correspondant de la Société nationale d'Agriculture.

AVEC LA COLLABORATION DE

A. Bacon, A. Barbier, A. Berget, P. Besson, D. Bethmont, A. Bouchard, G. Boyer, L. Brin, F. Buhl, M. Carlucci, G. Cazeaux-Cazalet, L. Chambron, R. Chandon de Briailles, J.-B. Chapelle, B. Chauzit, F. Convert, C. Da Costa, G. Couanon, G. Couderc, J. Duarte d'Oliveira, E. Durand, G. Foëx, V. Ganzin, Gennadius, P. Gervais, R. Gœthe, H. Gorria, J. Guicherd, J.-M. Guillon, R. Janini, V. Kosinski, F. Kövessi, H. de Lapparent, G. Lavergne, J. Levy-Zivi, R. Marès, Abbé A. Mathieu, Bon A. Mendola, C. Michaut, A. Millardet, P. Mouillefert, T.-V. Munson, G. N. Nicoleano, J. Niego, Nikoloff, Ch. Oberlin, E. Ottavi, P. Pacottet, F. Paulsen, A. Potebnia, G. Rabault, L. Reich, F. Richter, L. Rougier, Cte J. de Rovasenda, J. Roy-Chevrier, G. de los Salmones, E. et R. Salomon, J. A. Sannino, F. Segapeli, T. Simpée, G. Soncini, A. Tacussel, B. Taïroff, Ch. Tallavignes, D. Tamaro, Dr L. Trabut, G. Trouard-Riolle, V. Vannuccini, A. Verneuil, Cte de Villeneuve, E. Zacharewicz, V. C. M. de Zuñiga.

PEINTURES DE A. KREŸDER ET J. TRONCY

TOME IV

PARIS

MASSON ET Cie, ÉDITEURS

LIBRAIRES DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE

120, BOULEVARD SAINT-GERMAIN (6e)

1903

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Pinot blanc Chardonnay

AMPÉLOGRAPHIE

CHARDONNAY

Synonymie. — [illegible] *J.-L. Smith*, *Mas et Pulliat* — Aubaine [illegible] Auvernat blanc, Auvernat [illegible] *J. Guyot*, *Mas et Pulliat* — Auvernat, Auvernat blanc [illegible] *J.-L. Soulié*, Cte Odart, *Mas et Pulliat* — Blanc de Chardonnay [illegible] *Gremillet*, *H. Goethe* — Burgunder suisse [illegible] *Kümpre*, *Bronfold* — Chaudon Gb. *Oberlin* — Chaudonnay [illegible] *Morlot*, *V. Rendu*, *J.-L. Soulié*, *J. de Rosemarie* Cte [illegible] *Pulliat* — Chaudonnay (Catalogue de la collection de [illegible] Kleiner (*H. Goethe*) — Chaveau

---

BIBLIOGRAPHIE

Lavallée : [illegible] (1845, p. 107) — Charles Estienne et Jean Liebault : [illegible] pp. 460 et 471) — Dubuc : Traité sur la nature et la culture de la vigne [illegible] Nouvelle Maison rustique (1750, p. 201) — Jean Hazeau : Cours [illegible] Jean Bauhin, Caspar Varrentrapp et Wenzel : Le Parfait Vigneron [illegible] Olivier de Serres : [illegible] Topographie de tous les vignobles connus [illegible] du commerce de tous les [illegible] Rapport de M. Chaptal [illegible] Ampélographie (Hérault) (1868, p. [illegible] Henri : Enquête sur [illegible] Comte Odart : Monographie [illegible] des cépages de Chaudonnay [illegible] synonymes [illegible] Pulliat : La Vigne [illegible] universelle (1881, pp. [illegible] H. Mares : [illegible] Gustave Prost : [illegible] Weinbaues und der [illegible] quelques supplément [illegible] pp. 52, 53, 63, 73 et 74) — [illegible] Bergès et Gustave Chaix : [illegible]

Pinot Blanc Chardonnay

AMPÉLOGRAPHIE

CHARDONNAY

Synonymie. — Arnaison blanc, Arnoison (*V. Pulliat*, *J.-L. Stoltz*, *Mas* et *Pulliat*). — Aubaine (*Ad. Berget*, *J. Roy-Chevrier*). — Auvernas, Auvernat blanc, Auvergnat blanc (*V. Pulliat*, *J.-L. Stoltz*, *J. de Rovasenda*, *J. Guyot*, *Mas* et *Pulliat*). — Auxeras, Auxois blanc, Auxerrois blanc (*J. Guyot*, *J. Roy-Chevrier*, *J.-L. Stoltz*, *Cte Odart*, *Mas* et *Pulliat*). — Beaunois (*Olivier de Serres*, *J. Roy-Chevrier*, *Mas* et *Pulliat*). — Blanc de Champagne (*Chaptal*). — Biela Klevanjika (*Croulier*, *H. Gœthe*). — Breisgauer sussling (*J.-L. Stoltz*). — Burgundi fehér (Hongrie, *Dornfeld*). — Chablis (*Ch. Oberlin*). — Chardenet, Chardenai, Chardenay, Chaudenay (*Morelot*, *V. Rendu*, *J.-L. Stoltz*, *J. de Rovasenda*, *Cte Odart*, *J. Roy-Chevrier*, *Mas* et *Pulliat*). — Chardonnet (Catalogue de la collection du Luxembourg). — Clävner, Klevner (*H. Gœthe*). — Chatenait

---

BIBLIOGRAPHIE. — Charles Estienne : Maison rustique (1565, p. 407). — Charles Estienne et Jean Liébault : L'Agriculture et la Maison rustique (1586 et 1658, pp. 559 et 322). — Bidet : Traité sur la nature et la culture de la vigne (1759, pp. 84-87). — La Nouvelle Maison rustique de 1790 (p. 361). — Abbé Rozier : Cours complet d'Agriculture (1800, p. 176). — Abbé Rozier, Chaptal, Parmentier et Dussieux : Le Parfait Vigneron (1801, p. 163). — Chaptal : Traité sur la culture de la vigne (1801, pp. 172-180). — Olivier de Serres : Le Théâtre de l'Agriculture (an XII, 1804, t. I, pp. 215, 315, 316, 320). — A. Jullien : Topographie de tous les vignobles connus (1816, p. 23). — Ad. Maizière : Origine du développement du commerce du vin de Champagne (1845). Extrait des séances et travaux de l'Académie de Reims. — Rapport de M. Chevreul sur l'Ampélographie de M. le comte Odart (1846, p. 20). — J.-L. Stoltz : Ampélographie rhénane (1852, pp. 84-93 et 105). — Victor Rendu : Ampélographie française (1857, plan 15). — Huot : Enquête sur la culture de la vigne et la fabrication du vin (1860, Académie impériale de Metz). Comte Odart : Manuel du Vigneron (1861, pp. 79 et 92) ; Traité des cépages (1862, p. 183). — Catalogue des vignes de l'ancienne collection du Luxembourg (1869, pp. 7, 13, 15). — V. Pulliat : Descriptions et synonymes de 1.000 variétés de vignes (collection V. Pulliat). (Sans date, vers 1873, pp. 13 et 33). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (1876-1877, t. II, p. 11). — Comte Joseph de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (1881, pp. 10, 40, 70, 125, 159, 160, 161). — H. Gœthe : Ampélographie (2e éd., 1887, p. 50). — H. Marès : Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France (1890, p. 89). — Gustave Privat : Petit dictionnaire ampélographique (1892, pp. 39 et 90). — Babo et Mach : Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft (1893, p. 139). — J. Roy-Chevrier : Notes ampélographiques sur quelques cépages francs-comtois, cultivés par M. E. Gloriod dans la région de Besançon et de Gray (1896, pp. 52, 53, 65, 73 et 74). — Ch. Rouget : Les Vignobles du Jura et Franche-Comté (1897, p. 108). — Adrien Berget et Étienne Camuset : Notes ampélographiques sur la famille des Pinots (1899).

(*H. Gœthe*). — Épinette, Épinette blanche, Épinette de Champagne (*A. Jullien*, *V. Pulliat*, *J.-L. Stoltz*, *J. Guyot*, *J. Roy-Chevrier*, *Mas* et *Pulliat*). — Éricey (*J. Guyot*). — Gamay blanc (*V. Pulliat*, *Ad. Berget*, *J. Roy-Chevrier*, *Mas* et *Pulliat*, *Ch. Rouget*). — Gentil blanc (*Mas* et *Pulliat*). — Grosse Bourgogne (*J. Roy-Chevrier*). — Lisant, Luisant, Luzannois (*Olivier de Serres*, *J. Roy-Chevrier*, *Ch. Rouget*, *Mas* et *Pulliat*). — Maurillon blanc, Morillon (*Chaptal*, *V. Pulliat*, *J. de Rovasenda*, *Mas* et *Pulliat*). — Morillon blanc (*Ch. Estienne*, *Olivier de Serres*, *Abbé Rozier*, *J. de Rovasenda*, *Bidet*, *Mas* et *Pulliat*). — Mauzac blanc (*J.-L. Stoltz*, par erreur). — Melier (*Abbé Rozier*, *Chaptal*). — Moulan, Melan, Melon, Melon blanc (*V. Pulliat*, *Ch. Rouget*). — Melon a queue rouge, Melon gros vert, Melon queue de porc, Melon queue de Gouri (*Ch. Rouget*). — Moribare (*Ad. Berget*, *Propriétaires de la vallée de la Marne*). — Moréote blanche (*Stoltz*, d'après *H. Gœthe*). — Noirien blanc (*Cte Odart*, *J.-L. Stoltz*, *V. Rendu*, *J. Roy-Chevrier*, *Mas* et *Pulliat*). — Petit Chatey (*V. Pulliat*, *Mas* et *Pulliat*). — Pineau blanc, Pinot (*V. Rendu*, *H. Marès*, *Cte Odart*, *Chaptal*, *Mas* et *Pulliat*). — Pinot blanc Chardonnay (*V. Pulliat*, *Mas* et *Pulliat*). — Plant doré (*A. Jullien*, *J.-L. Stoltz*, *J. de Rovasenda*). — Plant de Tonnerre (*J. Roy-Chevrier*, *Mas* et *Pulliat*). — Romeret (*Mas* et *Pulliat*). — Refay (*Ch. Rouget*). — Rousseau, Roussot (*Ad. Berget*, *J.-L. Stoltz*, *Mas* et *Pulliat*). — Roussette (*Ch. Rouget*). — Später weisser Burgunder, Weissekläyler (*Metzger-Babo*). — Weisser Kläyner, Weiss Cloeyner (*J.-L. Stoltz*, *Trummer*, *Metzger-Babo*, *Mas* et *Pulliat*). — Weissgelber Kleyner (*V. Gock*). — Weiss Edler (*Mas* et *Pulliat*). — Weiss Silber (*Mas* et *Pulliat*). — Weiss Arbs (*Mas* et *Pulliat*). — Weisse Burgunder (*J.-L. Stoltz*, *Tardif*). — Weisser Burgunder (*H. Gœthe*). — Weisser Rohlaender, Weisser Rulander (*J.-L. Stoltz*, *Mas* et *Pulliat*, *Babo*). — Weissarbst Rolander (*H. Gœthe*). — Vitis aurelianensis acinis albis (*J.-H. Knopp*, *Mas* et *Pulliat*).

VARIÉTÉ : Pinot Chardonnay musqué, Chardonnay musqué (*V. Pulliat*, *Ad. Berget*, *J. Roy-Chevrier*).

Historique et origine, Ampélographie comparée. — Devant un aussi grand nombre d'appellations, l'ampélographe peut se demander quel est le plant auquel il doit donner un de ces noms. La confusion est manifeste et il est de son devoir de la faire cesser. Jusqu'à ce jour le *Chardonnay*, plant noble et véritablement français qui, chaque année, revêt d'une coulée d'or les pampres des grands crus de Bourgogne et de Champagne, a reçu le nom de *Pinot blanc*, parce que, plus répandu que ce dernier, il a fini par en usurper le nom. Il ne faut pas s'en étonner. Par l'ensemble de la forme de ses feuilles, par le volume de ses raisins, par l'époque de la maturité, la qualité supérieure de ses produits et par sa communauté d'habitat avec les Pinots, il a incité les viticulteurs à le ranger souvent parmi eux, quoiqu'il se différencie de cette famille par un certain nombre de caractères indiquant nettement qu'il doit être classé hors de ce groupe. Le *Pinot blanc vrai*, au contraire, est absolument identique au Pinot noir, dont il dérive probablement, malgré quelques légères différences. Il lui serait superposable n'étaient, en dehors de la couleur de son fruit, sa vigueur moins grande et l'absence de coloration rouge de ses feuilles à l'automne.

Le Pinot blanc et le Chardonnay, malgré leur analogie, ne doivent donc pas être con-

fondus; le Chardonnay ne sera plus classé, ainsi que l'a fait M. V. Pulliat, dans la famille des Pinots, car il possède des caractères essentiels qui autorisent à le fixer d'une manière définitive. C'est là une opinion qui est partagée déjà par MM. Ad. Berget, Roy-Chevrier et par bon nombre d'ampélographes éminents. Avec eux, je ne saurais admettre, en effet, que le Chardonnay et le Pinot soient issus de la même graine, car il existe entre ces deux cépages des différences notables qui ne peuvent être attribuées à de simples variations. Telles sont la texture des feuilles, l'emplacement de la nervure supérieure qui borde le limbe, le port différent du cépage ainsi que la coloration de ses fruits.

Puis, chez les Pinots, ainsi que l'a fait remarquer M. Roy-Chevrier, les ailerons de la grappe sont opposés, tandis que chez le Chardonnay ils alternent.

M. Roy-Chevrier a également observé que, dans les automnes chauds et favorables à une récolte liquoreuse, la partie du grain exposée au soleil rougissait, et que cette coloration était accusée par quatre points roux carminés disposés en forme de croix. Mais cette particularité serait spéciale aux crus de Montrachet, de Corton, de Vougeot et aux Perrières de Meursault, car jamais le Chardonnay ne montre, paraît-il, sa croix rouge en plaine ou en coteau banal.

Cette série de caractères différentiels prouve d'une façon indiscutable que le Chardonnay ne peut être considéré comme une variation du Pinot, car il est inadmissible que des variations, portant sur un aussi grand nombre d'organes, puissent se trouver simultanément réunies. Ajoutons que jusqu'à ce jour aucune variation de Pinot n'a encore montré, en passant successivement du noir au gris ou au blanc, des feuilles semblables à celles du Chardonnay. Celui-ci a ses variations propres, il révèle un type spécial et indépendant, et il mérite d'être connu, désigné et propagé sous le seul nom de Chardonnay qui est le sien. Son identité a été reconnue à l'exposition viticole de Lyon en 1872, elle doit être maintenue.

La confusion qui a toujours régné entre le Pinot blanc et le Chardonnay démontre combien il est difficile de lui attribuer une origine certaine. Aux époques lointaines de la culture de la vigne dans les Gaules, les indications précises au sujet des plants manquent totalement. L'attention tout entière des viticulteurs se portait sur la qualité des produits, et l'ampélographie était négligée, comme n'offrant qu'une importance secondaire. En pouvait-il être autrement alors que les vignerons recrutés d'abord parmi les serfs ou les affranchis travaillaient pour l'Église, les Seigneurs ou les Rois qui ne se souciaient que du revenu de leurs vignes et de la bonne qualité du vin qui égayait leurs festins. Plus tard, les dénominations de vignes sont plus nombreuses, des sélections sont faites, et certains plants, comme le Pinot, reçoivent même des lettres de noblesse. Ils sont chantés par des poètes, comme le Champenois Eustache Deschamps mort en 1420, qui indiquent bien où croissent les bons vins de France, mais on ne trouve nulle part l'énumération des caractères spéciaux des vignes qui les produisent.

Les publications ampélographiques parues à une époque voisine de la nôtre ne fournissent elles-mêmes que des renseignements très relatifs permettant d'établir approximativement l'ancienneté culturale d'un plant de vigne dans une région déterminée. Les origines des plants sont donc toujours ténébreuses. Qui se rappelle, pour en donner un exemple, l'origine du Rulaender, de ce cépage qui n'est autre, suivant Stoltz, Mas et Pulliat, que le Chardonnay ou que le Pinot gris, et que son lieu d'origine confirmerait comme tel? Voici l'histoire qu'en décrit M. Stoltz, en l'empruntant à M. Sprenger :

Lors du séjour du Tribunal suprême de l'Empire à Spire, pendant le dernier siècle (1600), un des assesseurs de ce tribunal planta dans son jardin des ceps de vigne qu'il avait fait venir de la Champagne. Après la dévastation de Spire pendant la guerre de succession, un négociant, nommé Ruland, fit l'acquisition de l'emplacement occupé, avant ce désastre, par la maison et le jardin de l'assesseur. Lorsque le nouveau propriétaire le fit déblayer, il y trouva un cep conduit en treille, qui n'avait pas été endommagé ; il le soigna et en obtint, dans la même année, une certaine quantité de raisins mûrs, dont il exprima le jus et en remplit un petit tonnelet qu'il emprunta d'un voisin.

Ruland, qui demeurait dans la ville, à une certaine distance de sa propriété, après avoir bouché légèrement le bondon de son tonnelet, fit placer celui-ci dans la cave voûtée, la seule partie qui eut échappée à la destruction, et n'y songea plus durant l'hiver. Un beau jour du printemps suivant, se trouvant dans son jardin, il y reçut la visite de plusieurs personnes de sa connaissance. Au milieu de la conversation, l'un des visiteurs demanda à Ruland s'il n'avait pas à leur offrir un coup à boire, par la chaleur qui régnait ce jour-là. Alors Ruland, se souvenant de son petit tonnelet, envoya chez un voisin demander un grand verre de la contenance d'une choppe (demi-litre), alla le remplir de son vin nouveau, et le présenta au visiteur altéré. Celui-ci, en le dégustant, le trouva tellement bon qu'il n'hésita pas à vider la coupe, les autres personnes présentes en firent autant, et le maître du jardin, il faut le croire, ne resta pas sans les imiter. Il arriva que toute la compagnie s'en alla joyeuse et prise de vin.

Cette circonstance donna l'éveil dans la ville. Les amis de Ruland vinrent successivement lui demander à goûter le vin de son petit tonnelet, et chacun d'en priser la bonne qualité. Ruland remarquant cela, eut soin de se ménager des boutures de son cep Moréote gris, afin de pouvoir multiplier et propager cette variété dans la contrée. Dans peu, chacun voulut la cultiver, et du nom de son propagateur, elle reçut le nom de Rulænder (Rulandais), qu'on changea dans quelques localités en celui de Rolænder. Puis vinrent les demandes de crossettes ou chevelus. Elles furent bientôt si multipliées et si pressantes que Ruland vendit à la fin ses crossettes un écu pièce. Dans quelques lieux, cette variété de Moréote reçut aussi le nom de Speierer (raisin de Spire).

Si l'on envisage l'aire principale de culture du Chardonnay, c'est en Champagne et en Bourgogne qu'on la trouve. Est-il originaire de l'une ou de l'autre de ces deux provinces? Il est certain que l'on cultive des raisins blancs en Champagne depuis les premiers siècles de notre ère. Dans l'éloge que fait de son couvent, au IXe siècle, le moine Allemane, précurseur de dom Pérignon, l'inventeur du vin mousseux, il dit en parlant du berceau du vin de Champagne :

On l'appelle Hautvillers lui qui, semblable à une pierre précieuse, brille de tous les éclats.....; là c'est une terre couverte des plus riches moissons ; plus loin ce sont des vignes chargées de ce raisin *dont le jus fait briller la coupe de l'éclat des perles*..... Hautvillers brille entre tous les monastères au sens figuré comme au sens littéral. Le printemps y répand des beautés variées....., puis c'est le brillant aspect des coteaux de vignes, *dont les raisins brillants et dorés* comme ceux de Falerne paraissent un assortiment de pierres précieuses [1].

Dans les différentes chartes accordées aux nombreux couvents des provinces de Reims, de Châlons, de Troyes et de Laon, on retrouve la trace de vins blancs produits et consommés dans le pays.

Mais, à défaut de données précises fournies par les vieux textes, ne pourrait-on pas établir, avec quelque chance de certitude, que le Chardonnay est anciennement cultivé en

1. Manceaux, *Histoire de l'abbaye d'Hautvillers* (Épernay, t. I, pp. 88 et 278).

Champagne? Nous allons y essayer. Ce qui frappe tout d'abord, c'est que là où se trouve ce cépage, il règne en maître. A l'exception de quelques rares exemplaires de Pinot blanc disséminés chez les collectionneurs, il n'a aucun concurrent de même couleur. Son seul voisin accidentel est le Pinot noir. D'autre part, dans les écrits relatifs à la culture de la vigne en Champagne, on ne trouve aucune trace d'un changement dans la nature des cépages ou dans la valeur des produits. Certaine légende dit bien que Colbert et Le Tellier firent venir des plants de Bourgogne pour peupler leurs vignes de Champagne, mais il n'existe aucune preuve, aucun document qui prouve l'existence de propriétés acquises ou transmises par eux en Champagne. Certains auteurs du XVIIe siècle, avant l'apparition des vins mousseux, ont tenté de jeter, il est vrai, un certain discrédit sur les vins de raisins blancs de cette contrée, mais la calomnie n'a pu entraver l'essor de ce produit si recherché aujourd'hui. La qualité des vins de Champagne a dépendu, depuis l'origine, d'un mélange judicieux de raisins noirs et de raisins blancs ; c'est pourquoi les propriétaires, en complantant leurs vignes, avaient soin de mélanger quelques pieds de Chardonnay à ceux de Pinot noir (Vert doré), dont ils garnissaient les coteaux des crus de raisins noirs.

Dans les régions où les raisins blancs mûrissaient bien, on ne cultiva que du Chardonnay, et c'est ainsi que se perpétua l'espèce. Ajoutons que la continuité de la valeur marchande de ce cépage, et l'absence totale dans les vignobles réputés de la Marne des rares cépages fins à fruits blancs des régions septentrionales, sont un indice précieux en faveur de l'ancienneté du Chardonnay dans cette région.

La Bourgogne, de son côté, semble revendiquer à bon droit l'honneur de lui avoir donné son nom. Il existe près d'Uchizy, en Mâconnais, une petite bourgade appelée Chardonnay. Cette localité serait indiquée dans certains terriers sous le nom de Cardonnacum, — endroit plein de chardons —, d'où Chardonnay. La culture de ce cépage y a une certaine importance, elle y est fort ancienne ; mais là comme dans toute la Bourgogne, comme en Franche-Comté, comme en Haute-Saône, son origine est nébuleuse et ne peut être éclaircie. Le Chardonnay, qui est peut-être dû à une sélection monastique, aurait été, dit une légende, propagé en Haute-Saône par un prince de la branche cadette de Chalon, au commencement du XIVe siècle, sous le nom de *Luisant*. Malgré mes recherches, je n'ai pu trouver un titre qui m'en fournisse la preuve ; mais il n'en est pas moins certain que ce cépage était connu à cette époque, puisqu'il faisait la gloire de Montrachet.

Puis, en Bourgogne, quoique ce cépage ait un rival, l'Aligoté, qui lui dispute la place sur certains coteaux réputés, il est incontestable qu'il donne un produit plus fin et plus alcoolique que son concurrent, et que, comme en Champagne, le Chardonnay se maintient au premier rang par son ancienneté et par sa qualité.

Chardonnay musqué. — Tous les cépages offrent des variations plus ou moins intéressantes ; elles sont accidentelles ou dépendent du sol et de la culture, plus encore du premier peut-être que du traitement cultural employé. Le Chardonnay ne pouvait donc manquer d'obéir à cette tradition. Le plant de *Chardonnay musqué* a été observé pour la première fois dans la région de Pouilly et d'Arbois, par MM. Mas et V. Pulliat. Actuellement, M. Adrien Berget, dans sa propriété de Pontailler-sur-Saône, possède un certain nombre de Chardonnay musqués, greffés sur Riparia et complantés dans un sol argilo-siliceux dosant seulement 8 % de calcaire. Un autre viticulteur, M. Roy-Chevrier, a également

constaté cette variation en Bourgogne. Il résulte de ces observations qu'une variation de Chardonnay franchement musqué existe réellement.

Aire géographique. — L'aire de culture du Chardonnay est assez étendue. Son lieu d'élection préféré se trouve en Côte-d'Or, en Saône-et-Loire et dans la Marne. C'est à lui que l'on doit les crus réputés de Cramant, du Mesnil-sur-Oger, d'Avize, des Partelaines de Chouilly et d'Oger, en Champagne; les vins célèbres de Montrachet, de Meursault et ceux des cantons dits Des Perrières, Les Charmes, Les Genevrières, Les Goutte d'Or, Les Blagny, et beaucoup d'autres encore dans la Côte-d'Or et dans le Mâconnais. C'est à lui aussi que l'Auxerrois doit son Chablis; partout, il est classé parmi les plants donnant le meilleur vin dans les localités où on le cultive.

De la Champagne, de la Bourgogne et des bords de la Saône, le Chardonnay s'est propagé dans les Ardennes, en Lorraine, dans l'Aisne et dans les environs de Paris.

Dans la Meurthe, on le nomme Blanc de Champagne; dans la Moselle, Auxerrois blanc. On le trouve en Seine-et-Oise, comme Morillon blanc, et dans l'Aisne, il devient le Romeret.

Puis le Chardonnay se rapproche du Rhin, où Stoltz l'aperçoit baptisé des noms de Weiss Cloevner et d'Auvernat, ou Auvergnat blanc. En Alsace, MM. Mas et Pulliat, ainsi que les auteurs allemands, le découvrent sous les appellations de Gentil blanc et de Weiss Edler; à Ribeauvillé, il s'intitule Weiss Silber. M. Oberlin conteste ces affirmations et fait remonter seulement à une quarantaine d'années l'importation de ce cépage en Alsace, où il serait appelé aujourd'hui *Chablis*. Quoi qu'il en soit, dans la vallée du Rhin, a culture du Chardonnay reste restreinte à cause de sa faible production et de l'époque tardive de sa maturité sous ce climat.

Le Chardonnay traverse ensuite le Rhin : à Bade, il prend le nom de Weiss Arbs, près de Pfortzheim; dans le grand-duché de ce nom, on l'appelle Weisser Rulander; puis près d'Offenbourg, dans l'Ortenau, on le nomme Breisgauer Sussling (Poucet du Brisgau).

Babo et Stoltz le classent parmi les cépages cultivés en Wurtemberg, dans l'Autriche méridionale ainsi qu'en Tyrol et en Istrie.

En Franche-Comté, sous les noms de Luizant, Luizannais, Melon et Melon blanc, etc., le Chardonnay est connu depuis plus de deux siècles, non comme un cépage franc-comtois, mais comme un cépage d'emprunt. Si on l'y rencontre aujourd'hui et si sa propagation se fait, c'est bien par la volonté du propriétaire, qui en a de tous temps reconnu la qualité, car les édits du Parlement de Besançon, en 1731, en avaient ordonné l'arrachage. C'est en vain que des protestations s'élevèrent, comme celle de M. Mayeur de Patornay de la Chaux, soutenu par le Conseil municipal de Salins, les délégués du Parlement réquisitionnèrent des ouvriers pour en opérer la destruction. Les pouvoirs publics mal renseignés confondaient le Gamay blanc avec le Chardonnay.

Le Chardonnay a néanmoins survécu à ce nouveau massacre des innocents; il vit pêle-mêle à côté des autres cépages, et M. Ch. Rouget estime à 2.000 hectares son aire de culture en Franche-Comté. C'est lui qui fournit les vins réputés de l'Étoile et de Quintigny.

La culture de ce cépage ne s'est pas limitée à la Bourgogne, à la Champagne et à leurs départements limitrophes; il semble avoir fait son tour de France. On trouve le Chardonnay sur les bords de la Loire. Charles Estienne ne décrit-il pas un *Fin pinet d'Anjou*

qui a le bois tirant sur le vert et le fruit jaune? Et sans remonter à une époque aussi lointaine, les ampélographes du siècle dernier ne nous ont-ils pas fourni des indications précises?

M. Chevreuil nous apprend en effet que les crus angevins peuvent revendiquer la possession de ce cépage. Voici ce qu'on lit dans un rapport que ce savant maître publiait en 1846 sur l'Ampélographie de M. le Cte Odart, au sujet de la qualité des Pinots rouges et blancs :

> Le raisin qu'ils donnent presque tous, disait-il, est d'une qualité supérieure, aussi les vins de Champagne et de Bourgogne lui doivent-ils leur réputation et la dénomination de PLANTS NOBLES que portent les Pinots en plusieurs pays, notamment en Touraine, témoigne-t-elle du cas qu'on en fait. Le cépage cultivé sur les coteaux de la Loire sous le nom de Pinot n'appartient pas à ce groupe, il a donc un titre usurpé. C'est pourquoi M. Ackermann, de Saumur, qui depuis 1834 prépare un très bon vin mousseux, a planté son vignoble (commune de Jouy, canton de Tours-Sud) en Pinots de Bourgogne et non en Pinots du pays. Le Pinot présente des raisins de toutes les couleurs propres au fruit de la vigne en général : on en trouve à raisins bleus, à RAISINS BLANCS, et à raisins de couleur.

Les Pinots blancs d'Anjou dont il est question ne sont autres que le Chardonnay, car le Pinot blanc vrai est si peu répandu qu'un ampélographe, M. Joseph de Rovasenda, n'a pas craint d'écrire que, s'il existait, il ne le connaissait pas et qu'il ne l'avait jamais vu. M. Roy-Chevrier, sous le nom de Grosse Bourgogne et d'Épinette blanche, constate la culture du Chardonnay dans le Bas-Anjou et dans l'arrondissement d'Ancenis, sur les coteaux exposés au soleil et où le Chenin ne mûrit plus. Le Midi lui-même n'ignore pas la valeur du Chardonnay, et M. Marès, dans sa *Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France*, cite le Chardonnay comme un des plants qui se cultive bien sur les coteaux du Midi.

Culture. — Ainsi que le Pinot noir, le Chardonnay est soumis à la culture champenoise, aussi les façons que nous allons décrire sont-elles communes à ces deux plants. La seule différence appréciable entre le mode de culture qu'on leur applique réside dans la taille un peu plus longue du Chardonnay. Il en résulte que sa marche dans le sol est plus rapide que celle du Pinot puisqu'on enfouit chaque année une plus grande longueur de bois.

L'année vigneronne commence généralement à la fin du mois d'octobre ou au commencement de novembre pour finir après les vendanges de l'année suivante. La culture est assurée par les soins de vignerons, de femmes et d'enfants ; elle est exclusivement faite par les bras de l'homme et requiert environ 280 jours de travail par an. Aussitôt après la récolte, les propriétaires traitent leurs vignes préventivement ou culturalement au sulfure de carbone contre le Phylloxéra. On procède ensuite à l'arrachage des vieilles vignes arrivées au terme de leur production, à la préparation des terrains à planter, au transport de l'amendement et à son épandage. Vers le milieu de février on procède à la taille. Pour cela le vigneron élague les branches inutiles du Chardonnay pour ne laisser qu'une seule *broche*, taillée, suivant sa vigueur, à trois ou quatre bourgeons. Puis vient l'époque de l'*assiselage*, c'est-à-dire de la première multiplication des vignes jeunes par le provignage à la fin de la deuxième année de plantation. La *bêcherie*, au cours de laquelle on déchausse

les ceps pour les recoucher en ne laissant hors de terre que peu de bois de l'année précédente, est suivie du *provignage* d'un certain nombre de pieds réservés au moment de la taille, à proximité des places laissées vides par suite de la mort accidentelle d'un ou de plusieurs ceps, ou pour rajeunir les vieilles souches. Les vignes sont ensuite garnies de leurs échalas, opération à laquelle on a donné le nom de *fichage*. Plus tard on donne le labourage au bourgeon ou premier sarclage, puis un second et enfin un troisième, afin de débarrasser le sol de l'herbe que les pluies jointes aux chaleurs de l'été font sans cesse renaître sur le sol fendillé.

En Champagne, les racines du Chardonnay se développent donc dans un terrain rendu meuble par une culture continuelle, à une profondeur variant de 10 à 35 centimètres de profondeur. Ses rameaux les plus fructifères sont en général les plus élevés ; c'est sur eux que s'établit la taille, sur deux yeux francs et sur un seul courson au Mesnil-sur-Oger, sur trois yeux francs et sur un seul courson à Avize et à Cramant, non compris l'œil situé sur l'empâtrement. Le rognage de la vigne en règle la végétation, égalise la vigueur des ceps et arrête au moment de la maturation la partie végétative de la plante au bénéfice du raisin. Il s'effectue en juin. On ne laisse au pampre qu'une longueur de 0 m 70 environ à compter du sol. Des rognages successifs sont ensuite opérés pour maintenir le cep à cette hauteur et pour supprimer les rameaux adventices. On ne pratique aucun arrosage en Champagne, où les pluies sont assez nombreuses, même dans les années de sécheresse, pour fournir à la plante l'humidité nécessaire à sa végétation ; elles sont fréquentes surtout au moment de la vendange qu'elles entravent trop souvent.

On a conservé dans la Marne l'habitude de créer des pépinières destinées à fournir les sujets. Pour cela, on choisit des sarments ou crossettes dans les vignes réputées pour leur végétation et leur fructification. Ces sarments, coupés en boutures de 0 m 30 de longueur, sont plantés obliquement dans de bons terrains, à proximité d'un ruisseau, si cela est possible, afin de pouvoir les arroser. Ils donnent des racinés qui sont plantés à demeure au bout de deux ou trois ans. Les racines du Chardonnay sont traçantes ; comme celles du Pinot elles développent des radicelles qui rampent dans une couche de terre ameublie comprise entre 0 m 10 et 0 m 25 de la surface du sol. Plantées plus profondément, les crossettes donnent des plantes peu fertiles, à cause de la froideur du climat et de l'influence du sol argileux et compact ; elles manquent d'air et de chaleur.

Le Chardonnay paraît avoir une affinité particulière avec les porte-greffes américains et franco-américains. La reprise des plants greffés est régulière au greffage, mais leur développement est assez lent au cours de la première année de leur mise en pépinière. L'adaptation de ce cépage aux sols de faible épaisseur reposant sur la craie est parfaite en Champagne ; sa végétation est bonne, sa fructification assez régulière, et, dans les terrains pauvres, le vin qu'il produit est de toute première qualité. Sa durée de production normale est de cinquante ans environ, néanmoins il se trouve encore des parcelles qui ont cent années et plus d'existence, mais elles n'ont qu'un faible rendement.

On fume les vignes en Champagne avec un compost appelé magasin. Il est composé par des couches alternatives de fumier et de sable extrait des carrières ouvertes dans les terrains tertiaires des plateaux qui couronnent les vignobles. Ce compost, après une année environ, est transporté par les femmes au moyen de hottes et déposé en tas sur les vignes pour être mélangé au sol au moment du bêchage.

Le rendement du Chardonnay est inférieur en Champagne à celui du Pinot noir. Dans les années exceptionnelles, il donne trente pièces de tout vin à l'hectare, mais sa production normale et moyenne est de 14 pièces ou 28 hectolitres, dont dix pièces de cuvée, une de première taille, deux de seconde taille et une de rebêche.

L'aoûtement du bois commence dans le courant du mois d'août; le débourrement des bourgeons s'opère, suivant les années, de fin mars à fin avril. Le Chardonnay est très sensible aux gelées printanières, assez fréquentes dans la Marne. Les vignes situées dans les parties moyennes ou basses des coteaux sont le plus généralement flagellées. Aussi le propriétaire a-t-il dû se prémunir contre cette éventualité au moyen de paragelées divers : paillassons, claies en osier, toiles abris, planchots, etc., dont l'usage remonte à 1817. Les gelées sont rares en automne et plus rares encore en hiver, et les dégâts qu'elles produisent sont relativement insignifiants. Les accidents les plus communs se résument par l'éclatement du bois produit par le givre à l'intersection du vieux bois et des coursons de l'année précédente.

La maturité du Chardonnay est précoce, elle est de première époque et se produit huit jours environ après le Pinot noir.

Ce cépage est relativement résistant au Mildiou; deux traitements annuels suffisent généralement à le protéger contre cette cryptogame : le premier doit être appliqué en juin et l'autre à la fin de juillet. En revanche, il est très sensible à l'Oïdium qui n'a fait son apparition en Champagne que depuis quelques années. Afin de le garantir contre cette maladie, deux soufrages sont indispensables; ils sont parfois suivis d'un troisième lors d'une recrudescence de la maladie, mais ce cas est exceptionnel.

Au moment de la vendange, le Chardonnay se montre d'une sensibilité extrême à la Pourriture grise dans certaines années, telles 1879, 1900 et 1901. Comme la pellicule du raisin est très mince au moment de sa maturité, la chaleur et l'humidité provoquent l'éclatement des grains ou le décollement de son pédicelle; le Botrytis cinerea trouve ainsi un milieu favorable à un développement rapide; sa présence est révélée par un changement immédiat de coloration du grain qui s'étend en zones concentriques autour du point d'inoculation. A partir de ce moment, il ne reste plus au propriétaire que trois ou quatre jours pour vendanger si la température reste comprise entre 15 et 25°. Au delà de ce terme, le raisin change de couleur, sa pellicule devient d'un brun noirâtre, et le grain, privé de son enveloppe protectrice, subit bientôt de notables transformations sous l'influence de son contact direct avec l'air et les parasites qui l'assiègent. Le Chardonnay semble néanmoins plus résistant à cette maladie que le Pinot noir, car le vin qu'il donne, même en cas d'attaque foudroyante, est plus ferme et plus durable que le vin provenant de Pinots noirs botrytisés.

Le Black-Rot et l'Antrachnose sont encore inconnus en Champagne, et en fait de maladies cryptogamiques affectant le Chardonnay, il ne reste que le Pourridié qui ne cause que des dégâts de peu d'importance et qui ne sévit qu'accidentellement. On parvient facilement à purger le terrain de cette cryptogame, et depuis les sulfurages annuels elle semble moins fréquente.

La coulure constitutionnelle ou météorique existe pour ce cépage qui craint les saisons pluvieuses ou froides, elle se produit surtout chez les vignes vieilles : on remarque également chez lui des cas de rabougrissements constitutionnels. Dans ce cas, qui est assez

fréquent, la fructification devient nulle, les feuilles modifient leur forme, et ces ceps dégénérés sont supprimés et remplacés par des provins.

Divers insectes viennent compromettre la récolte ou la végétation du Chardonnay. D'abord la Pyrale, puis la Cochylis qui contribue à l'invasion de la Pourriture grise, et enfin le Gribouri et les Noctuelles. Les dépressions causées par le Gribouri sont très nettes dans les vignes envahies, elles ont une analogie frappante avec les cuvettes phylloxériques. Cet insecte reste environ deux ou trois ans dans les mêmes parcelles, puis il émigre dans d'autres vignes. Les dégâts causés aux racines peuvent être atténués et la vigne rétablie en quelques années par d'abondantes fumures ; ils sont parfois assez importants, malgré les soins que l'on prend pour détruire cette engeance.

Depuis l'invasion du Phylloxéra, le propriétaire champenois a envisagé le dispositif qui lui permettrait de conserver aux plants greffés la même apparence et la même qualité à leurs fruits. On sait que les raisins produits en petit nombre par un cep de faible dimension sont meilleurs que les raisins produits en abondance par un cep largement pourvu de pampres et placés dans les mêmes conditions : il a donc reconstitué à raison d'un nombre de plants élevé à l'hectare. Au lieu des vignes en foule, il a disposé les ceps en lignes bien orientées et il a maintenu la vigne basse, soit en conservant le mode de taille de la région, soit en taillant le cep en gobelet.

Il n'en est pas de même en Bourgogne, où les tailles longues semblent avoir été préférées. Avant le Phylloxéra, le viticulteur bourguignon cultivait le Chardonnay comme le Pinot, c'est-à-dire en haute souche et taillé court. Cet allongement de charpente rapidement obtenu permettait le provignage et aidait à mettre à fruit ce plant coulard.

Depuis l'emploi des plants greffés, les propriétaires ont été amenés à modifier la conduite de ce plant afin d'échapper au danger du provignage et d'augmenter sa fécondité. On a remplacé l'ancienne taille par la taille Guyot ou des tailles analogues complétées par l'incision annulaire. Le rendement s'est accru, mais avec lui la tendance à la pourriture. Afin d'obvier à ces écueils, M. Ad. Berget est partisan d'appliquer à ce cépage la méthode de taille pratiquée dans le Jura. Elle consiste à tailler à un ou deux arçons recourbés sur le cep avec un ou deux coursons de remplacement, la flexion corrigeant la tendance du plant à la coulure. Cette taille est excellente, mais son emploi ne pourra se réaliser que là où la plante possédera une certaine arborescence.

Dans le Chalonnais, on taille le Chardonnay en archelot ; dans le Mâconnais on laisse monter le cep très haut pour descendre les branches à fruit vers le sol. L'effet de la greffe en Bourgogne a été d'avancer la maturité ; le Chardonnay, autrefois de 2e époque, se vendange aujourd'hui avec les raisins de 1re époque.

Vinification. — Pour apprécier la maturité du fruit du Chardonnay, il faudrait pouvoir déterminer, à des intervalles réguliers, la densité, le sucre et l'acidité du moût jusqu'à ce qu'on obtienne des chiffres peu différents pour deux prises d'échantillons successives. La maturité, en effet, correspond à un maximum de sucre et à une teneur en acidité qui ne varie plus. Cette méthode théoriquement simple présente des difficultés qui résident dans la prise de l'échantillon moyen, tous les raisins d'une vigne n'étant jamais dans la même période de maturité, et dans la préparation du moût sur lequel doit porter l'analyse, car la composition varie avec la proportion du jus extrait. Il est néanmoins possible de se rendre

compte de l'état de la maturité en prélevant dans de vieilles vignes, à des intervalles réguliers de quatre ou six jours, un ou deux kilogrammes de raisins que l'on pressure avec une presse à main et dont on prend la densité, le sucre et l'acidité jusqu'à ce que la composition du moût reste à peu près constante. Les cépages jeunes ont une irrégularité trop grande dans la maturité de leurs fruits, pour que l'on puisse se guider sur des échantillons pris au jugé. Le vigneron a heureusement pour lui son expérience et son palais, c'est en viticulture le meilleur laboratoire et le plus sûr.

En Champagne, la cueillette du Chardonnay s'opère avec beaucoup de précaution et avec la plus grande propreté possible. Les vendangeurs détachent les grappes du cep en ayant soin d'en retirer les raisins secs et pourris, ils les déposent dans de petits paniers que des porteurs vont vider sur des clayettes en osier, où des femmes dites pareuses vont les reprendre pour en enlever les mauvais grains oubliés ainsi que les raisins verts, les raisins attaqués par les insectes ou endommagés par toute autre cause. Les bons raisins, à grains très espacés, sont coupés en fragments pour enlever la plus grande partie du pédoncule.

Les pareuses les placent ensuite dans des paniers pouvant contenir de 80 à 100 kilog. de raisins, dits paniers-mannequins, qui, aussitôt remplis, sont amenés au vendangeoir. Les raisins de second choix sont placés dans des paniers spéciaux et leur contenu sera utilisé ainsi que nous le dirons plus loin.

Il est d'usage de charger de 4.200 kilog. de raisins Chardonnay sur le pressoir pour obtenir ce qu'on dénomme la cuvée, c'est-à-dire le vin propre à être employé par le commerce des vins mousseux de Champagne.

Les pressoirs les plus généralement employés par les Champenois sont les pressoirs étiquets à môlets ou à planchers mobiles. La cuvée doit être obtenue par trois serres données en deux heures de temps : la première serre fournit cinq pièces de deux hectolitres, la seconde trois pièces et la troisième deux pièces. Dans l'intervalle des serres et sans entrer dans la cage du pressoir on entaille les quatre faces du marc afin de rejeter au milieu les raisins situés aux extrémités des planches qui opèrent le serrage, c'est-à-dire ceux qui par leur emplacement n'ont pas subi une aussi forte pression que ceux de la partie centrale.

Lorsque la cuvée est tirée on donne une quatrième serre qui fournit une pièce dite de première taille. C'est le vin de cette pièce qui servira à remplir les dix pièces de la cuvée après leur bouillage. C'est à la cinquième serre que l'on recharge sur le marc les paniers de raisins de deuxième choix. On calcule une pièce de rendement supplémentaire par quatre paniers-mannequins de 85 à 95 kilogrammes. Une cinquième serre donne la douzième pièce : elle est immédiatement suivie d'une sixième serre qui fournit une treizième pièce. On donne à ces deux pièces de vin le nom de pièces de suite.

On transporte ensuite le marc qu'on émiette avec une bêche à crocs sur un autre pressoir à pression verticale d'une très grande puissance, appelé coffre, où les raisins seront amenés à siccité par une pression lente, après avoir rendu, suivant les années, une pièce et demie ou deux pièces de moût. Le vin en provenant est dit : de rebêche. Bien entendu cette quantité s'augmente si l'on a rechargé des raisins de deuxième choix.

Les propriétaires, en même temps négociants, vendent immédiatement leurs tailles et leurs rebêches qui ne sauraient faire de vins fins. Lorsque la récolte d'un propriétaire

est achetée en pièces au moment de la vendange, c'est-à-dire en moût, il ne fournit que son vin de cuvée ; cet achat est dit « à la goulotte ». Si le propriétaire vend *au vin clair*, c'est-à-dire vers Noël ou en janvier après sa fermentation, il vend sa cuvée remplie avec la première taille. Cet achat est fait après dégustation.

Quand le vigneron vend ses raisins au poids, on lui rend généralement son marc gras suivant la qualité des récoltes ou le prix du raisin, c'est-à-dire après en avoir extrait les dix pièces de cuvée et les pièces de taille, ou son marc sec, c'est-à-dire après en avoir tiré les pièces de taille et de rebêche. Le propriétaire emportait autrefois son marc qu'il faisait fermenter avec de l'eau pour obtenir une piquette qui servait à l'alimentation de sa famille, ou bien il distillait ses aînes. L'eau-de-vie de marc qui en provenait servait à sa consommation et à celle de ses ouvriers, car il était d'usage en Champagne de distribuer un petit verre d'eau-de-vie aux vignerons avant leur départ pour les vignes. Les lois nouvelles et les tracasseries du fisc vont faire abandonner cet usage séculaire. L'eau-de-vie marc va être remplacée par une distribution de café noir, et les marcs de raisins seront employés à engraisser les faisans des environs de Paris.

Si l'acheteur opère dans les troisièmes et quatrièmes crus, il ne prend le plus souvent que le vin de cuvée. Les vins de suite et des petits crus trouvent leur écoulement dans les maisons des vin mousseux à bon marché, chez les débitants des villes et villages, et à l'entrepôt de Bercy, où ils sont appelés à parfumer ou à soutenir les mélanges du commerce parisien.

En sortant du pressoir, le moût passe quelques heures en cuve afin de s'y débourber, on le soutire ensuite dans des tonneaux méchés que l'on place dans des celliers maintenus à une température moyenne de quinze degrés. La fermentation s'établit; lorsqu'elle est terminée, on remplit les tonneaux après un soutirage. Au mois de mars, on redonne un soutirage, puis on assemble les vins, en mélangeant dans de grands foudres les vins vieux et les vins nouveaux de crus et d'années différentes, afin de composer les cuvées qui seront offertes aux consommateurs.

Au mois de mai, on tire ces cuvées en bouteilles. Suivant les besoins du commerce, ces bouteilles seront conservées en tas dans la cave pendant quelques années. Lorsqu'on aura besoin de les expédier on les déplacera d'abord, c'est-à-dire qu'après en avoir fortement secoué le dépôt, les bouteilles seront changées de place. Une fois que ce vin se sera éclairci, on prendra les bouteilles pour les placer sur un pupitre en bois percé de trous pour les recevoir, les goulots en bas; chaque bouteille sera remuée tous les jours pendant une durée variable de cinq à huit semaines, de façon à amener le dépôt produit par la fermentation sur le bouchon. Dans cet état, la bouteille est amenée au dégorgeur qui enlèvera le bouchon provisoire ; le dépôt adhérant au bouchon s'échappe sous la pression du gaz, la bouteille rebouchée passe ensuite entre les mains de l'opéreur et du boucheur définitif. Si le vin doit être vendu comme vin brut ou sec, il ne reçoit aucune liqueur; s'il est destiné à faire du vin doux, l'opéreur y met une mesure déterminée, suivant le vin et l'année dont il provient, d'une liqueur composée de vin de Champagne de qualité exceptionnelle, de sucre candi et d'un peu de Cognac. A ce moment, la manipulation du vin est finie, la bouteille est définitivement ficelée et bouchée ; on la dépose dans le cellier d'expédition d'où elle sortira après un repos de trois mois au moins pour aller chez le consommateur.

Le vin produit par le Chardonnay joue un rôle prépondérant dans la composition des cuvées, à cause de la finesse de son fruit et de la blancheur du vin qui en provient. Il a une tendance marquée pour la mousse qu'il développe dans les vins avec lesquels il est mélangé : aussi le raisin blanc obtient-il généralement un prix égal aux meilleurs des Pinots. Dans les crus secondaires, il se vend plus cher que le raisin noir, sauf dans la montagne de Reims, où les blancs passent, à tort ou à raison, pour provoquer la graisse des vins, et où leur qualité est inférieure à celle des raisins noirs.

Les prix du vin obtenu du Chardonnay et celui de ses raisins vendus au kilog. sont assez variables; mais, comparativement aux prix payés dans les crus de raisins noirs, ils gardent une fermeté qui est toute à leur avantage; puis, il n'est jamais de mévente complète dans les crus de raisins blancs; quelle que soit l'année, les vins sains et marchands trouvent preneur. Cela tient autant à la rareté relative des bons crus de raisins blancs qu'à la propriété du Chardonnay d'aider à la mousse et de donner de la finesse aux vins corsés de la montagne du Reims et de la vallée de la Marne.

De 1878 à 1897, soit pendant une période de vingt années, la moyenne du prix de la pièce de 200 litres, à Ay, premier cru de raisins noirs, a été de 687 fr. 50; cette même moyenne s'est élevée à Cramant, principal cru complanté de Chardonnay, à 611 fr. 75. Les vignes plantées en Chardonnay ont toujours eu une valeur proportionnelle aux prix payés pour les vins.

Le mélange du vin provenant du Chardonnay avec d'autres vins a souvent été préconisé. En Bourgogne, a écrit le Cte Odart, dans son *Manuel du Vigneron*, et partout où l'on voudra faire du vin qui approche le vin de Bourgogne, il sera convenable, d'après les observations de MM. Rougier de la Bergerie et Morelot, de planter une certaine portion de cépages à raisins blancs, tels que Morillon blanc ou bien encore le Pinot blanc ou Chardonnay dans la proportion d'un dixième..... Plus tard M. Roy-Chevrier, dans un rapport adressé aux congressistes de Chalon-sur-Saône, en 1896, s'exprimait ainsi : « Le « Pinot Chardonnay est cultivé dans le Bas-Anjou et l'arrondissement d'Ancenis sur les « coteaux exposés au soleil et où le Chenin ne mûrit plus. Il produit un vin acide, dur, « qui souvent est employé en coupage pour ramener les vins de Muscadet devenus gras. »

Un Franc-Comtois, M. Charles Rouget, dans son remarquable ouvrage sur les *Vignobles du Jura et de la Franche-Comté*, résume aussi les qualités du Chardonnay dans ces termes :

Selon, dit-il, que le vin du Pineau blanc Chardonnay ou Melon proviendra de la vendange moins abondante mais bien mûre d'une vigne en coteau, ou au contraire d'une vigne très fertile et très feuillée de la plaine, il pourra donc affecter des caractères assez différents. Tous nos œnologues, ceux de la fin du siècle dernier, comme ceux de celui-ci, nous disent que dans le derniers cas il donne de très abondantes récoltes d'un vin passable ou assez bon mais cependant exposé à la graisse, et par conséquent d'une conservation douteuse s'il n'est mélangé avec une certaine proportion de Savagnin. En coteau, où sa récolte est plus irrégulière, il donne ordinairement un vin doux et piquant, prenant facilement la mousse et pouvant être mis en bouteilles dès le mois de mars qui suit la récolte. Il se conserve bien en tonneaux, y prend un fumet agréable et des qualités diurétiques. Il peut même atteindre à un rang plus distingué. A Arbois, le vin de notre plant s'est trouvé un peu effacé et rejeté dans l'ombre par celui du Savagnin, dont il n'avait pas la longévité; cependant, ils ont pu être quelquefois confondus, ce qui irritait les possesseurs du vin de Savagnin pur. Ceux-ci s'en vengèrent en qualifiant le vin de Melon de « vin blanc bâtard ».

Certes les vins de l'Étoile ne se laissent point flétrir par cette épithète, et à Miserey (Doubs) on reconnaît que le Luisant donne un vin parfumé se rapprochant des vins de Savagnin ou Bon blanc. Il est presque toujours cultivé.

Nous trouvons encore une preuve de l'efficacité du mélange du Chardonnay avec d'autres raisins dans l'ouvrage de MM. Mas et Pulliat, *le Vignoble*. Voici ce qu'on y lit :

Nous l'avons vu, même dans les plaines de la Bresse, donnant sur les treillages, dans les années chaudes, des vins que n'auraient pas reniés de bons crus. C'est avec le Meslier, un des cépages blancs les meilleurs que l'on puisse associer dans une certaine proportion aux raisins rouges de première époque pour donner à leur vin de la finesse, du bouquet et du montant.

Dans un rapport, présenté au nom de la Commission d'agriculture de l'Académie impériale de Metz, en 1860, M. Huot, en parlant des espèces de vignes qu'il convient de cultiver au point de vue du produit et de la qualité dans le département de la Moselle[1], en parlant de l'Auxerrois blanc ou Chardonnay, s'exprime ainsi : « L'Auxerrois donne de « la finesse au vin, il en faut peu, le Pinot donne de la fermeté. On n'aura jamais qu'à « s'applaudir de le faire entrer dans une forte part dans le mélange. » On voit que partout le produit du Chardonnay a été profitable à un coupage judicieusement opéré.

S'en suit-il qu'il ne puisse, employé seul, rester le produit exquis du noble plant Chardonnay? Non, certes. En dehors des vins de Meursault, de Montrachet et d'autres grands crus de Bourgogne, il donne en Champagne les vins blancs de Cramant et du Mesnil-sur-Oger qui, mélangés, produisent un vin de raisins blancs de premier ordre. Dans les bonnes années, le Chardonnay d'un de ces vignobles est susceptible de donner un vin non mousseux que se disputent les rares privilégiés qui en obtiennent, car il s'en trouve peu ou point dans le commeree. Mais le produit du Chardonnay est avant tout un ami de la mousse qu'il favorise ailleurs aussi bien qu'en Champagne.

Un Champenois[2], membre de l'Académie de Reims, a mis en lumière cette propriété ailleurs qu'en Champagne : « Le vin d'Arbois, disait-il, a été cité et renommé dès avant « la Révolution, pour son bon vin déclaré semblable à notre vin mousseux. A Strasbourg, « où je me trouvais en 1792, on a servi au dessert du vin d'Arbois, au même prix que le « vin de Champagne, et qui a été jugé de bonne qualité en tout point. Ce vin n'en était « pas à son entrée dans le monde : il était connu dans l'hôtel depuis plus de vingt ans ». Le Chardonnay est, en somme, en France, l'un des meilleurs cépages à raisins blancs.

Je dois à M. Manceaux, docteur ès sciences et directeur du laboratoire œnologique de la Maison Moët et Chandon, les analyses suivantes de Chardonnay pris dans différents crus de raisins blancs en 1896, 1897 et 1898.

Il ressort de ce travail que le poids moyen du grain de raisins varie de 0 gr. 9548 à 0 gr. 9620 ; que le nombre de litres de jus par 100 kilog. de raisins oscille entre 79 litres 92 à 82 litres 78 dans une même région, celle de Chouilly dans l'espèce.

1. Académie impériale de Metz. Enquête sur la culture de la vigne et la fabrication du vin. Metz, F. Blanc, 1860, p. 7.

2. *Origine du développement du commerce du vin de Champagne*, par M. Ad. Maizière, p. 17. Reims, L. Jacquet, imprimeur (Extrait des Séances et travaux de l'Académie de Reims).

Année 1896

RAISINS DE CHARDONNAY

	PROVENANCE DES RAISINS				
	CHOUILLY PARTELAINES	LE MESNIL	CRAMANT CRAYÈRES	CHOUILLY	CRAMANT BUISSONS
Date de la récolte	28 sept.	8 oct.	8 oct.	8 oct.	11 oct.
Poids moyen de la grappe	73 gr 57	110 gr 80	73 gr 12	99 gr 50	93 gr 33
CONSTITUTION DE LA GRAPPE					
Rafles	4 gr 52	5 gr 27	3 gr 78	4 gr 35	3 gr 89
Grains	95 48	94 73	96 22	95 65	96 11
	100 00	100 00	100 00	100 00	100 00
Poids moyen du grain	0 gr 861	1 gr 190	0 gr 994	1 gr 025	1 gr 102
CONSTITUTION DU GRAIN					
Pulpe	85 gr 82	87 gr 85	86 gr 40	89 gr 32	88 gr 15
Peau	9 23	8 86	8 51	7 47	7 13
Pépins	4 95	3 29	5 09	3 21	4 72
	100 00	100 00	100 00	100 00	100 00
Litres de jus pour 100 k. de raisins	79 l 92	81 l 87	79 l 93	82 l 78	81 l 59
COMPOSITION CHIMIQUE DE LA PULPE					
Densité du jus à 15°	1073.8	1073	1080.6	1079	1080.3
Degré Baumé correspondant	9.85	9.75	10.75	10.60	10.70
Eau	80 gr 69	80 gr 94	79 gr 09	79 gr 18	79 gr 60
Sucre fermentescible	15 30	15 10	16 60	16 50	16 50
Bitartrate de potasse	0 40	0 52	0 37	0 62	0 39
Acides libres	0 95	0 83	0 78	0 92	0 87
Matières azotées	0 35	0 28	0 33	0 37	0 33
Matières non dosées	1 65	1 42	2 14	1 68	1 54
Matières minérales	0 23	0 31	0 32	0 33	0 31
Ligneux insoluble	0 43	0 51	0 37	0 40	0 46
	100 00	100 00	100 00	100 00	100 00
COMPOSITION CHIMIQUE DES PEAUX					
Eau	75 gr 83	73 gr 89	75 gr 33	75 gr 38	74 gr 67
Tanin	0 43	0 60	0 47	0 51	0 41
Acides libres	1 53	1 23	1 27	1 15	1 32
Ligneux et non dosé	21 10	21 56	20 84	21 73	22 54
Matières minérales	1 11	2 72	2 09	1 23	1 06
	100 00	100 00	100 00	100 00	100 00

	PROVENANCE DES RAISINS				
	CHOUILLY PARTELAINES	LE MESNIL	CRAMANT CRAYÈRES	CHOUILLY	CRAMANT BUISSONS
COMPOSITION CHIMIQUE DES PÉPINS					
Eau	36 gr 04	43 gr 15	35 gr 96	38 gr 28	38 gr 78
Huile	5 49	4 82	6 62	5 81	5 49
Tanin	3 58	4 30	4 80	4 51	5 10
Matières résineuses	»	»	»	»	»
Ligneux et non dosé	53 06	46 12	51 57	49 95	48 85
Matières minérales	1 91	1 58	1 05	1 45	1 78
	100 00	100 00	100 00	100 00	100 00
COMPOSITION CHIMIQUE DES RAFLES					
Eau	63 gr 36	65 gr 90	68 gr 58	68 gr 76	69 gr 46
Tanin	0 51	0 43	0 54	0 34	0 56
Matières résineuses	»	»	»	»	»
Aides libres	0 92	0 70	0 90	1 41	1 40
Ligneux et non dosé	30 81	30 17	28 12	27 37	25 84
Matières minérales	4 40	2 80	1 86	2 12	2 74
	100 00	100 00	100 00	100 00	100 00

Année 1897

RAISINS DE CHARDONNAY

Provenance des raisins	LE MESNIL CORELLES	LE MESNIL
Date de la récolte	21 sept.	1er oct.
Poids moyen de la grappe	77 gr 00	86 gr 60
CONSTITUTION DE LA GRAPPE		
Rafles	4 gr 70	4 gr 70
Grains	95 30	95 30
	100 00	100 00
Poids moyen du grain	1 gr 217	1 gr 324
CONSTITUTION DU GRAIN		
Pulpe	86 gr 33	87 gr 13
Peau	9 00	8 09
Pépins	4 47	4 78
	100 00	100 00
Litres de jus par 100 k. de raisins.	80 l 65	80 l 82
COMPOSITION CHIMIQUE DE LA PULPE		
Densité du jus à 15°	1072 . 8	1078
Degré Baumé correspondant	9 . 75	10 . 60
Eau	80 gr 27	79 gr 02
Sucre fermentescible	16 40	17 64
Bitartrate de potasse	0 58	0 52
Acides libres	0 94	0 81
Matières azotées	0 17	0 22
Matières non dosées	1 11	1 16
Matières minérales	0 21	0 24
Ligneux insoluble	0 32	0 39
	100 00	100 00

Provenance des raisins	LE MESNIL CORELLES	LE MESNIL
COMPOSITION CHIMIQUE DES PEAUX		
Eau	73 gr 64	71 gr 92
Tanin	0 18	0 27
Acides libres	1 07	0 99
Ligneux et non dosé	22 80	24 27
Matières minérales	2 31	2 55
	100 00	100 00
COMPOSITION CHIMIQUE DES PÉPINS		
Eau	32 gr 69	29 gr 50
Huile	4 19	4 32
Tanin	2 77	3 11
Matières résineuses	»	»
Ligneux et non dosé	57 81	60 34
Matières minérales	2 54	2 73
	100 00	100 00
COMPOSITION CHIMIQUE DES RAFLES		
Eau	70 gr 50	68 gr 08
Tanin	0 39	0 44
Matières résineuses	»	»
Acides libres	1 06	0 94
Ligneux et non dosé	27 01	27 88
Matières minérales	1 54	2 66
	100 00	100 00

Année 1898

RAISINS DE CHARDONNAY

Provenance des raisins	Chouilly Parfelaines
Date de la récolte	18 oct.
Poids moyen de la grappe	66 gr 30
CONSTITUTION DE LA GRAPPE	
Rafles	3 80
Grains	96 20
	100 00
Poids moyen du grain	1 gr 242
CONSTITUTION DU GRAIN	
Pulpe	87 gr 46
Peau	7 82
Pépins	4 72
	100 00
Litres de jus pour 100 k. de raisins	80 l 59
COMPOSITION CHIMIQUE DE LA PULPE	
Densité du jus à 15°	1085 . 2
Degré Baumé correspondant	11 . 3
Eau	78 gr 21
Sucre fermentescible	17 92
Bitartrate de potasse	0 34
Acides libres	0 59
Matières azotées	0 40
Matières non dosées	0 69
Matières minérales	1 48
Ligneux insoluble	0 37
	100 00

Provenance des raisins	Chouilly Parfelaines
COMPOSITION CHIMIQUE DES PEAUX	
Eau	76 gr 74
Tanin	0 39
Acides libres	1 20
Ligneux et non dosé	20 37
Matières minérales	1 30
	100 00
COMPOSITION CHIMIQUE DES PÉPINS	
Eau	31 gr 00
Huile	5 37
Tanin	4 84
Matières résineuses	»
Ligneux et non dosé	57 35
Matières minérales	1 44
	100 00
COMPOSITION CHIMIQUE DES RAFLES	
Eau	64 gr 22
Tanin	0 47
Matières résineuses	»
Acides libres	1 03
Ligneux et non dosé	31 47
Matières minérales	2 81
	100 00

RELATIONS ENTRE LA COMPOSITION DU MOUT ET CELLE DU VIN

Récolte 1897

RAISINS DE CHARDONNAY

Raisins du Mesnil (Corelles remis le 21 septembre 1897.

COMPOSITION DES MOUTS	
Densité à 15°	1072.8
Degré Baumé correspondant	9.75
Sucre (compté en sucre de canne)	167.70
Sucre (compté en glucose)	176.08
Acidité (en $SO^4 H^2$)	8.20
Bitartrate de potasse	6.22
Tanin	0.007
Azote	0.260
Cendres	2.30
Extrait sec	201.00

COMPOSITION DES VINS	
Titre alcool	9.90
Acidité fixe	5.75
Acidité volatile	0.35
Sucre (en sucre de canne)	1.74
Sucre (en glucose)	1.83
Bitartrate de potasse	5.46
Tanin	0.095
Azote	0.170

Récolte 1901

VINS DE RAISINS BLANCS CHARDONNAY

	PARTELAINES	MESNIL	CRAMANT	SERZY	PETITE MONTAGNE
Titre alcool	12.10	11.90	11.30	9.60	9.90
Acidité totale (en $SO^4 H^2$)	3.80	5.10	6.00	6.85	6.50
Sucre (en glucose)	1.07	4.77	2.32	2.74	6.70
Tanin (évalué en gallo-tanin, méthode Manceau).	0.005	0.007	0.009	0.011	0.011
Extrait à 100°	14.45	20.95	20.00	22.40	25.90

La récolte 1901 peut être considérée comme moyenne, pour l'alcool et l'acidité. En 1900, surtout dans les crus inférieurs, le titre alcool était sensiblement plus élevé et l'acidité plus faible.

DESCRIPTION. — Souche, assez vigoureuse, plus vigoureuse que celle du Pinot noir; de vigueur à peu près équivalente à celle du Portugais bleu, un des rares cépages qu'il soit possible de rencontrer dans son voisinage, dans les petits crus de Champagne; abandonné à lui-même, le port de ce cépage est semi-érigé, autant qu'on puisse en juger dans une contrée où le liage et le rognage ne permettent pas d'opérer une constatation très exacte; — à périderme grisâtre, s'exfoliant en lanières assez larges, de couleur noisette rougeâtre dans les intervalles récemment mis à nu par le retrait des lanières. (Par suite de l'assise-lage, la grosseur est difficile à apprécier en Champagne; pour la même raison, c'est-à-dire à cause des couchages indéfinis pratiqués dans la Marne, on ne peut établir une comparaison entre la dimension relative de ses racines avec d'autres cépages.)

Bourgeons, assez gros, bien détachés, coniques, à écailles lisses, d'une couleur jaune et d'un brun rougeâtre à leur pourtour; au bourgeonnement, légèrement blanchâtres, puis passent au vert clair, relativement peu tomenteux.

Rameaux, longs, de grosseur moyenne, assez régulièrement cylindriques, relativement renflés et d'une couleur noisette avec pruine bleuâtre à la hauteur des bourgeons; recouverts de ponctuations brunes plus ou moins nombreuses; rameaux herbacés, d'un vert jaunâtre; — mérithalles d'une longueur de 0^m 08 environ, c'est-à-dire plutôt courts, glabres, à côtes très régulièrement saillantes et rapprochées; moelle de la moitié environ du diamètre du sarment; nœuds assez renflés; diaphragmes bi-concaves, de 0^m 02 d'épaisseur à partir du troisième bourgeon; — vrilles assez fortes, mais elles s'atrophient généralement.

Feuilles, de dimensions moyennes, plus longues que larges; avec un écart presque invariable d'un centimètre entre leur longueur et leur largeur; généralement entières, souvent lobées à leur partie inférieure sur un ou sur les deux côtés; lobes supérieurs simplement marqués par une dent plus accusée; les côtés de la feuille sont généralement parallèles, ce qui leur donne une forme allongée; — relativement minces, glabres et lisses à la face supérieure, peu mouvementées quoique possédant de larges ondulations; face supérieure d'un vert clair et face inférieure d'un vert encore plus clair; — sinus pétiolaire

en U avec des nervures bordant le limbe jusqu'à la première subdivision ; nervures de la face supérieure d'une couleur verdâtre, saillantes, ainsi que les sous-nervures, et revêtues de poils raides en petite quantité à la face inférieure de la feuille qui est garnie de rares bouquets de poils aranéeux. — Pétiole, d'une longueur de dix centimètres environ, verdâtre ou légèrement violacé, renflé et coudé à sa base ; formant souvent un angle droit avec le limbe ; assez régulièrement cylindrique et avec un sillon très peu marqué. Au moment de leur chute, les feuilles prennent à l'automne une coloration jaune clair, elles ne rougissent jamais.

Fruits. — *Grappes*, moyennes ou petites, à une ou deux ailes assez nettement accusées ; longueur moyenne de huit à dix centimètres, largeur de six à huit centimètres et poids moyen de 75 grammes ; à grains lâches et millerandés chez les vieilles vignes, à grains serrés et compacts chez les jeunes vignes ; situées sur les pampres à la troisième ou à la quatrième feuille (le nombre des grappes par cep oscille entre deux et dix suivant les années ou l'âge de la vigne) ; pédoncule inséré perpendiculairement sur le pampre ou formant avec lui un angle assez ouvert, puis coudé à la hauteur de la première ramification ; assez délié, ligneux jusqu'au voisinage de l'onglet, de couleur vert jaunâtre parfois strié de pourpre ; pédicelles lisses, de couleur vert jaunâtre et légèrement verruqueux sur leur renflement qui est relativement peu élargi ; pinceau, d'un blanc jaunâtre et peu adhérent au grain, court (de trois à quatre millimètres). — *Grains*, de forme variable, sphériques ou légèrement oblongs, bossueux, asymétriques, de grosseur très irrégulière dans une même grappe et souvent disposés par rangées transversales, de couleur nettement jaune ambré au soleil et verts à l'ombre ; pellicule mince et translucide laissant voir les pépins à l'intérieur, recouverte d'une pruine fine et ambrée, de ponctuations et de macules jaune brun ; jus du raisin à saveur franche, sucrée ; chair légèrement consistante, son parfum dans les grands crus est d'une finesse remarquable. Pépins au nombre de un, deux ou trois, relativement petits, à bec plutôt court ; couleur se rapprochant du jaune verdâtre, pointe extrême blanchâtre ; chalaze relativement peu saillante.

R. Chandon de Briailles.

SACY

Synonymie. — Plant de Sacy, Plant d'Essert, Gauche, Peut[1] blanc, Souche (canton de Vermenton et dans tout le département de l'Yonne). — Uvæ albæ « enfarins » nuncupatæ (Enfarins pour Enfarinés), Weissklemmer (*J. Bauhin*). — Gros blanc, Blanc vert. — Fairené, Ferné, Fernet, Ferney (par corruption de Fariné), Fariné, Farinier, Farinier blanc (Haute-Saône, Doubs).

Historique et origine. — La première mention qui est faite de ce cépage date du commencement du XVIIe siècle, et elle est due à Jean Bauhin, dont les travaux ne furent publiés qu'en 1651. C'est au sein de ces mémoires que le regretté ampélographe salinois, Ch. Rouget, a trouvé les monographies si intéressantes pour l'histoire des cépages de la région de l'Est, parmi lesquelles se trouve celle du plant qui nous occupe. Bauhin nous apprend que de son temps, l' « *Uvæ albæ* enfarins *nuncupatæ* », aux feuilles presque entièrement saupoudrées d'une farine blanche, était très cultivé à Villafans, dans la Haute-Saône, où il avait été importé de la Bourgogne. C'est très vraisemblablement de l'Yonne que cette importation a été faite, car depuis une époque très reculée ce plant semble être localisé dans certains cantons viticoles de ce département, sous les noms de Plant de Sacy, Plant d'Essert, Peut blanc. Si l'on en croit la tradition, cette vigne aurait été apportée d'Italie vers l'an 1200, et les moines de l'abbaye de Reigny, près Vermenton (Yonne), auraient joué un certain rôle dans sa propagation. Mais cette manière de voir ne nous paraît pas très certaine, car les moines étaient surtout les propagateurs des cépages de haute qualité, et le Peut blanc indique assez par son nom qu'il n'a pas dû être le favori des abbés de Reigny.

1. *Peut* est un qualificatif emprunté au patois bourguignon ; il est synonyme de vilain, de laid, et, par extension, de mauvais ; c'est cette dernière signification qu'il a dans le cas présent.

BIBLIOGRAPHIE. — Jean Bauhin : Historia plantarum universalis (1651, liv. XV, t. II). Traduction de Ch. Rouget, in Bulletin de la Société d'agriculture de Poligny (1888, cité par J. Roy-Chevrier, Ampélographie rétrospective, Montpellier, 1900). — Bosc et Baudrillard : Encyclopédie méthodique de Panckouke (t. VII). Dictionnaire de la culture des arbres et de l'aménagement des forêts (Paris, veuve Agasse, 1821, cité par J. Roy-Chevrier, Ampélographie rétrospective, p. 496). — Lenoir : Culture de la vigne et vinification (1845, cité par Ch. Rouget). — V. Pulliat : La Vigne américaine (n° 12, décembre 1895). — E. Gloriod : Congrès de Chalon-sur-Saône (1896, p. 75). — Ch. Rouget : Les Vignobles du Jura et de la Franche-Comté (Poligny, 1897, pp. 63 et 132). — J. Guénier, Lucotte fils et Battanchon : La Vigne américaine (n° 7, 1897). — E. Durand : La Vigne américaine (n° 11, 1897). — J. Guénier : Les Vignobles et les vins de l'Yonne (Progrès agricole, n° 21, 1898).

Saizy

SACY

Synonymie. — Plant de Sacy, Plant d'Essert, Gauche, Petit blanc, Souche (Vermenton et dans tout le département de l'Yonne). — Uve albel « enfarins » (Lyonnais pour Lafoncière). Weisskleiner (*J. Bauhin*). — Gros blanc, Blanc ... — Fairené, Ferné, Fernet, Ferney (par corruption de Fariné), Fariné, Farinier, Farinier blanc (Haute-Saône, Doubs).

Historique et origine. — La première mention qui est faite de ce cépage date du commencement du XVIIe siècle, et elle est due à Jean Bauhin, dont les travaux ne furent publiés qu'en 1651. C'est au sein de ces mémoires que le regretté ampélographe salinois, M. Bouget, a trouvé les monographies si intéressantes pour l'histoire des cépages de la ... parmi lesquelles se trouve celle du plant qui nous occupe. Bauhin nous ... *nuncupatæ* », aux feuilles presque ... très cultivé à Villafans, dans la ... C'est très vraisemblablement de ... que très répandu ce plant ... de ce département, sous les noms de ... On en croit la tradition, cette vigne aurait ... aux moines de l'abbaye de Reigny, près Vermenton ... propagation. Mais cette manière de voir ... moines étaient surtout les propagateurs des ... blanc indique assez par son nom qu'il n'a pas dû être ...

1. Cépage qualifié fréquemment de peu[ ] les vignerons ; il est synonyme de vilain, de laid, et, par extension, ... [ ] ... dans le cas présent.

BIBLIOGRAPHIE. — Jean Bauhin : Historia plantarum universalis (1651, liv. XV, t. II). Traduction de ... (Bulletin de la Société d'agriculture de Prigny, 1888, cité par J. Roy-Chevrier, Ampélographie rétrospective, Montpellier, 1900). — Bosc et Baudrillard : Encyclopédie méthodique de Panckouke (t. VIII, Dictionnaire de la culture des arbres et de l'aménagement des forêts, Paris, veuve Agasse, 1821, cité par J. Roy-Chevrier, Ampélographie rétrospective, p. 496). — Lenoir : Culture de la vigne et vinification (1845, cité par Ch. Bouget). — V. Pulliat : La Vigne américaine (n° 12, décembre 1895). — ... Congrès de Grafferenne Saône (1896, p. 13). — Leo Rotgey : Les Vignobles du Jura et de la ... (Dijon, 1897, pp. 68 et 132). — J. Guyot, Lucien fils et Bavlanchon : La Vigne américaine (n° 7, 1897). — E. Bouard : La Vigne américaine (n° 11, 1897). — J. Guenier : Les Vignobles et ... de l'Yonne (Progrès agricole, n° 21, 1898).

J. Troncy

imp. L. CHAMPENOIS, Paris

Sacy

Quoi qu'il en soit de son origine, nous le trouvons très répandu sous les noms de Plant de Sacy, Plant d'Essert, Peut blanc, dans l'Yonne, Fariné dans l'Est, au commencement du XVIIIe siècle ; il prend même une place si grande dans les vignobles que nous le voyons frappé d'interdiction par le Parlement, les moines et même les propriétaires. L'Édit du Parlement de Besançon de 1732 ordonne la destruction « d'un certain plant blanc appelé dans quelques endroits *Menu blanc*, dans d'autres *Mouland*, *Moulard*, *Pourriette*, *Roussotte*, *Foirard*, *Fariné* ou *Gauche*[1] ».

Un peu plus tard, en 1782, ce sont les propriétaires eux-mêmes qui sont effrayés par l'importance énorme que prend cette vigne et qui cherchent à enrayer son mouvement d'expansion. Nous devons à M. Drot, archiviste à Auxerre, la note suivante qui figure dans une histoire de Vermenton, publiée dans le *Bulletin de la Société des sciences de l'Yonne*, par M. Max. Quantin : « Un joli détail de l'histoire de la vigne est celui que « nous recueillons dans les registres municipaux, c'est quelque chose comme le procès fait « au Gamay par les ducs de Bourgogne ». « En 1782, le Procureur Syndic de Vermenton, « Edme Boudard, expose devant l'assemblée générale que depuis quelques années on a « introduit dans les plantations nouvelles des vignes du finage de Vermenton, et même « dans quelques vieilles vignes, une espèce de raisin appelé *Plant d'Essert* ou *de Sacy*[2], « lequel ne donne qu'un vin plat et de mauvaise qualité, et qui, mêlé dans le noir, l'affai- « blit, tant de qualité que de durée, que ce défaut pourrait donner mauvaise réputation « au vin de ce finage ; qu'il serait très intéressant d'en consentir la destruction, d'autant « plus que le produit de la vigne est le seul bien de ce pays. L'assemblée a approuvé à « l'unanimité la proposition du Procureur syndic et chacun se soumit à l'arrachage du « plant proscrit. Les officiers municipaux reçurent pouvoir de faire homologuer la déli- « bération et de faire la visite des vignes suspectes dont les propriétaires seraient « invités en temps convenable à opérer la destruction. »

Mais cette délibération, pas plus que l'édit du Parlement, ne put arrêter l'essor de cette vigne ; le plant menacé, caché sous un autre nom, échappait à la vigilance des officiers municipaux, dont les connaissances ampélographiques étaient plus que rudimentaires, et, l'orage apaisé, il reprenait faveur.

C'est ainsi que le Gauche ou Fariné se conserva dans la Franche-Comté, où, vers 1776, sa culture était déjà très importante, et où elle n'a fait que s'accroître jusqu'à l'arrivée du Phylloxéra. Dans l'Yonne, il ne quitta guère les vignobles des cantons de Vermenton et de Chablis.

Aire géographique. — Avant l'invasion phylloxérique, le Gauche était très répandu dans la Franche-Comté, où Rouget estimait à 600 ou 800 hectares la superficie qu'il occupait. Dans le Doubs, c'est principalement aux environs de Besançon qu'on le rencontre sous le nom de Gauche ; mais sa culture est plutôt en décroissance. Il en est de même dans la Haute-Saône, où il a été prépondérant avant l'invasion phylloxérique ; dans les vignobles de Gy et des environs il était cultivé en mélange avec divers cépages blancs, notamment le Meslier. Avec la reconstitution son importance culturale diminue sensiblement dans cette région, où le Petit Meslier et le Pinot blanc au contraire gagnent du

1. Ces noms ne se rapportent pas à un seul cépage ; ils en désignent plusieurs.
2. Sacy et Essert sont deux localités voisines de Vermenton.

terrain. Dans l'Yonne, sous les noms de Sacy, ou Peut blanc, ses principaux centres de culture sont situés dans la vallée de la Cure, à Vermenton, Sacy, Essert, Joux-la-Ville, Lucy-sur-Cure, Bessy-sur-Cure, Arcy-sur-Cure, et dans les vignobles blancs à vin ordinaire qui avoisinent Chablis : Chitry, Saint-Cyr-les-Colons, Préhy, Courgis, Saint-Bris; mais il s'est peu multiplié sur les coteaux de Chablis, où seul le *Bon blanc* ou *Beaunois* (Chardonnay) est cultivé. On ne le trouve guère, à Chablis, que sur les plateaux.

En dehors de ces centres de culture et de quelques communes du Tonnerrois, on retrouve le Plant de Sacy un peu partout, mais comme plant d'assortiment, dans les vignobles de l'Yonne, où les vignerons avaient encore, avant l'invasion phylloxérique, l'habitude de composer leur vignoble avec une foule de cépages, souvent même assez disparates.

En somme, le Sacy ou Fariné est un cépage peu répandu, et dont la culture ne nous paraît pas devoir s'étendre beaucoup; seule sa qualité de fructification régulière peut tenter le vigneron en cette époque où malheureusement il subit un entraînement des plus regrettables qui lui fait subordonner la qualité à la quantité, entraînement déjà regretté d'ailleurs sur certains points du vignoble français, et dont les conséquences seront plus funestes encore dans l'avenir, lorsque la reconstitution sera terminée partout.

Ampélographie comparée. — La similitude de noms a amené certaines confusions que les auteurs auraient évitées s'ils avaient vu les cépages. C'est ainsi que le Cte de Rovasenda donne le Gauche comme synonyme de Gueuche noir ou Foirard. Inutile d'insister sur cette fausse synonymie. Mais une autre confusion qui a été bien fréquente, c'est celle du Fariné ou Gauche blanc avec le *Gueuche blanc* ou *Foirard blanc*; cette confusion existe dans l'édit du Parlement de Besançon cité plus haut. Jullien, l'auteur de la *Topographie des vignobles connus*, la fait également. La distinction des deux cépages a été établie par le Congrès de Chalon.

Le Gauche et le Gueuche blanc sont deux cépages de grand rapport; mais ce dernier est nettement inférieur à celui qui nous occupe; il a de grandes grappes cylindriques, aux grains très serrés, mûrissant très tardivement, et contenant un moût très acide et peu sucré; son nom vulgaire de Foirard indique bien ses propriétés purgatives, ou plus exactement la mauvaise qualité de ses produits et le peu d'estime dont l'entourent les vignerons. Sous ce rapport, le Sacy, avec sa grappe plus trapue, ailée, aux grains plus petits, moins serrés, mûrissant plus tôt et d'une façon plus complète, est certainement supérieur à son voisin; les feuilles également les distinguent; elles sont vert foncé, épaisses dans le Gueuche blanc, et tomenteuses, laineuses à la face supérieure chez le Sacy, au moins au sommet des pampres.

La similitude de noms ne doit pas non plus permettre la confusion du Fariné et de l'Enfariné, cépage aux raisins noirs si fortement pruinés qu'ils sont comme enfarinés, et si connu par la dureté des vins qu'il donne; le Sacy ou Fariné n'est enfariné que sur le sommet de ses pampres. Quant aux synonymes de Peut blanc et de Bon blanc qui ont été attribués par Bouchardat, dans sa *Monographie des Pineaux*, à un même cépage, ils appartiennent en réalité à deux, et ils marquent une opposition, le Bon blanc étant le Beaunois de Chablis ou Chardonnay, dont la réputation des vins n'est plus à faire.

Le rapprochement du Sacy, ou Fariné, et du Meslier, comme Pulliat avait pu le croire

d'après des spécimens probablement mal choisis, n'est pas plus possible ; nous ne voyons pas de trait de ressemblance entre eux ni dans la grappe et le grain, ni dans le feuillage et le bourgeonnement. Dans les dernières années de son existence, Pulliat put se convaincre de son erreur sur le vu de spécimens authentiques.

En résumé, le Sacy, Fariné, ou Gauche blanc, constitue un type à part, au feuillage d'un vert foncé luisant, paraissant comme enfariné au sommet des pampres, sur les jeunes feuilles et le bourgeonnement, aux grappes sur-moyennes, allongées, ailées, aux grains ronds, sur-moyens, et devenant jaunes, un peu ambrés du côté du soleil à la maturité, qui arrive à la fin de la 1re époque.

Nous connaissons deux formes de ce cépage : une dans laquelle le bois est un peu rouge, les feuilles aux découpures bien apparentes, et à cinq lobes ; l'autre dans laquelle le bois est plus jaune, les feuilles à peine découpées ou presque rondes. Cette dernière forme est préférable à la première.

Culture. — Le Sacy est un plant d'une grande fertilité, dont tous les sarments portent deux grappes en moyenne, souvent trois ; elles sont situées aux 4e et 5e nœuds ; les meilleures sélections, celles aux feuilles presque rondes, sont surtout remarquables par la régularité de fructification.

Les yeux de la base étant fertiles on comprend que la taille courte, ou à courson, soit la règle adoptée pour ce cépage ; c'est du moins celle qui est suivie dans l'Yonne. Dans le Doubs et la Haute-Saône, l'habitude de l'emploi de la taille longue a conduit les vignerons à l'appliquer au Fariné le plus souvent, ce qui lui fait donner des grappes moins denses qu'avec l'autre système de taille. Son affinité avec les porte-greffes américains ne présente rien de particulier à signaler ; la reprise au greffage est bonne avec la plupart des américains purs et des franco-américains : 50 à 60 % avec Riparia Gloire, 30 à 35 % avec Rupestris Monticola ; avec l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, la reprise est plus faible, mais cela tient au porte-greffe et non au greffon.

C'est dans les sols argilo-calcaires que le Sacy réussit le mieux et donne les meilleurs résultats ; mais il ne craint ni les terres fortes ni les sols maigres et secs ; nous l'avons vu prospérer dans les argiles compactes du Kimmeridjien et donner d'excellents résultats dans les sols maigres, peu profonds et secs du Corallien, de l'Oxfordien et de l'Oolithe supérieure. Peu exigeant sous le rapport de la fumure, il paye cependant par un excédent de récolte les engrais qu'on lui donne.

Sous le rapport du rendement, on peut le considérer comme l'un des cépages les plus régulièrement fertiles ; au débourré il montre de grosses grappes, et conserve toutes ses promesses jusqu'à la vendange ; il n'est pas du tout coulard ; chaque pampre porte deux grappes, quelquefois trois, et à la maturité elles sont à grains serrés. C'est cette régularité de fructification qui le fait apprécier, plus que la qualité de son vin ; son rendement moyen est de 45 à 50 hectolitres, mais il peut atteindre et dépasser 100 hectolitres. Très vigoureux en lui-même, le Sacy peut vivre longtemps sans se rabougrir ; on doit éviter de le placer dans les bas-fonds où les gelées d'hiver et surtout celles de printemps le feraient souffrir ; il aime les coteaux, mais ne craint pas les plateaux découverts.

La constitution du feuillage du Fariné indique déjà le peu de résistance que ce plant doit offrir aux maladies cryptogamiques, et, de fait, il les craint toutes : le Mildiou, l'Oïdium

et le Black-Rot; d'autre part, ses grains serrés dans la grappe, à peau mince, redoutent beaucoup la pourriture provoquée par les pluies d'automne et le Botrytis cinerea.

Vinification. — Le Sacy ne comporte pas de soins spéciaux de vinification; on récolte sa vendange aussi mûre que possible, et on la passe immédiatement au pressoir; de là, le moût est conduit dans des tonneaux ou feuillettes où il opère sa fermentation. Il subit ensuite plusieurs soutirages, deux au moins; et au printemps, en mars, il est limpide et marchand.

Un des caractères essentiels du vin de Sacy, c'est qu'il reste longtemps blanc; cela tient en grande partie à ce que, fait avec un raisin qui jaunit à peine, il ne renferme qu'une faible quantité de cette matière colorante qui, à l'état latent dans le moût, devient rousse par oxydation dans le vin. Le commerce apprécie beaucoup ces vins qui restent longtemps blancs, et pour les obtenir ainsi il suffit de porter la vendange au pressoir le plus rapidement possible.

D'une richesse alcoolique faible en général, le vin de Sacy, récolté dans des terres argilo-calcaires, dans des sols pierreux, tels que ceux où il prospère aux environs de Vermenton (Yonne), a cependant une composition qui en fait un produit très commerçant. Il n'est pas rare de trouver le titre alcoolique de 9 et 10°. Il ne saurait être considéré néanmoins autrement que comme un vin de bon ordinaire; ceux que produit l'Yonne sont très recherchés par le commerce parisien pour la consommation en « *bourru* », et sur la table des restaurants où on les appelle toujours « Chablis ». Il a aussi un écoulement certain en raison de ses aptitudes spéciales à la champagnisation. Ces vins n'acquièrent pas beaucoup de qualités en vieillissant; ils ne sont du reste pas organisés pour vivre longtemps; la graisse les menace et les conduit souvent au terme de leur existence.

Un moût de Sacy (1901, vignes reconstituées de 4 ans) avait :

Densité	1063	
Sucre	141 gr. 8	par litre
Acidité en SO^4H^2	7.4	—

Un vin de Sacy (vignes reconstituées de 4 ans, Vermenton, Yonne) a donné :

Densité	0.990	
Alcool	7°3	
Acidité en SO^4H^2	4	gr. par litre
Tanin	0.208	—
Tartre	2.40	—
Extrait sec	12.65	—
Cendres	1.23	—

La composition de la grappe du Sacy est la suivante :

Grappe	Rafle	4.08 %
	Grains	95.92 %
Grain	Pellicules	6.43 %
	Pépins	5.19 %
	Pulpe et jus	88.37 %

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à racines puissantes; tronc assez fort, recouvert de grossières écorces.

Bourgeons, gros, déprimés, entourés d'écailles brun acajou clair et portant souvent à eur sommet un peu de la bourre grise de l'intérieur du bourgeon; bourgeonnement très tomenteux, blanc; — jeunes feuilles blanches, laineuses et comme enfarinées sur les deux faces; même duvet laineux sur les extrémités des pousses, sur les vrilles, sur les pédoncules des grappes et les pétioles des feuilles.

Rameaux, vigoureux, érigés, aux ramifications nombreuses et érigées, de couleur verte, un peu vineux à l'état herbacé, prenant une teinte noisette à l'état ligneux; — mérithalles moyens ou sur-moyens, finement striés; nœuds très apparents, déprimés; cloisons peu épaisses au centre, bi-concaves; moelle abondante; — vrilles fortes, mais très caduques.

Feuilles, sur-moyennes, à peu près aussi longues que larges, souvent rondes, mais parfois trilobées et quinquelobées, aux sinus latéraux bien marqués; sinus pétiolaire ouvert en lyre; — face supérieure un peu bullée, gaufrée, luisante, laineuse dans le jeune âge, mais ne portant que quelques rares fils blancs à l'âge adulte, et conservant un pinceau de poils blancs à l'épanouissement du pétiole; dents grandes, inégales, obtuses ou même arrondies; face inférieure verte, recouverte d'un duvet aranéeux grisâtre qui recouvre le parenchyme et les nervures. — Pétiole plus long que la nervure médiane, un peu laineux, de teinte verte, quelquefois lavé de pourpre vineux, comme dans les sarments herbacés.

Fruits. — *Grappes*, au nombre de une, deux, parfois trois par sarment, placées aux 4e et 5e nœuds; grosses dès la sortie du bourgeon et accompagnées d'une petite vrille grêle et laineuse, sur-moyennes à leur complet développement; cylindro-coniques, ailées, serrées; mesurant de 10 à 16 centimètres de long sur 6 à 9 de large, et pesant en moyenne 130 à 140 grammes, avec un maximum de 210 à 220 grammes; pédoncule court et trapu, s'aoûtant à la base; rafle verte avec des pédicelles courts; bourrelet trapu et verruqueux; pinceau court, vert, très adhérent au grain. — *Grains*, inégaux, sphériques ou allongés par suite des déformations occasionnées par les pressions qu'ils supportent; mesurant, les plus gros, 15 sur 15, les moyens 12 sur 12, et pesant en moyenne 1 gr. 38; de teinte vert jaunâtre un peu ambrée à maturité; pruine abondante et blanche; chair peu abondante, fondante; jus abondant, sucré et bien relevé par une acidité assez prononcée; pépins, un et deux par grain.

E. Durand et C. Michaut.

VALTELINER ROUGE

Synonymie. — Valtelin rouge (France, Alsace). — Valteliner tardif, Valentin, Raisin de Saint-Valentin, Saint-Valentin rose (*Odart*, *Sahut*), Guillemot? (dans les Landes. Catal. du Luxembourg). — Pugliese rose? (*Pulliat*). — Velteliner roter (Basse-Autriche, *H. Gœthe*). — Roter Velteliner (Wurtemberg). — Grosser Velteliner, Rote Fleisch traube, Fedleiner, Feltliner, Feldliner, Feldlinger (en Allemagne, *von Babo*). — Fleisch roter Velteliner (*von Gock*). — Roter Veltliner, Ranfler, Ranfolica, Ranfolina, Rotreifler, Ariavina, Mannliche, Buzyn, Krdeca, Rudeca, Rabolina, Mavenick (dans la Styrie, *Trummer*). — Crvena Valtelinka (dans la Croatie, *Lambl*). — Veltelini Piros, Csucsos bakor, Nagysagos (dans la Hongrie, *Dr Entz*). — Ryvola cervena (dans la Bohème, cité par *H. Gœthe*). — Grosse fleischtraube, Rote fleischtraube (dans la Franconie). — Grosser Traminer, Fleischroter Traminer (dans le Rhingau). — Fleischtraube (dans la Bavière et la Hesse Rhénane). — Roter Riesling (à Hochheim). — Grosbrauner Velteliner (en Saxe). — Rotreifler, Rotweisser, Rotmehlweisser (dans certaines localités de la Hongrie). — Roter Muskateller (par erreur, car il n'a pas de goût musqué, en Autriche, cité par *Stoltz*).

Origine et aire géographique. — Nous ne savons rien de précis sur l'origine du *Valteliner rouge*. Son nom indique une extraction italienne, et la plupart des auteurs placent son berceau dans la Valteline. H. Gœthe pense qu'il est originaire de la partie de la vallée de l'Adda, qui s'étend du lac de Côme à la chaîne du Stilfs, et que c'est de là qu'il a gagné l'Autriche et l'Allemagne, où il a commencé à se répandre il y a plus d'un siècle. Il est probable que c'est sous un autre nom que celui de Valteliner qu'il faut le chercher dans la Haute-Italie. M. Cerletti, ancien directeur de l'École de viticulture de Conegliano, indique le *Rossara* et le *Rossola*, à Chiavenna et dans la Valteline, dont on peut le rapprocher.

BIBLIOGRAPHIE. — Jean Bauhin : Historia plantarum universalis. Traduction de Ch. Rouget (Bull. Soc. agr. de Poligny, 1888). — Roy-Chevrier : Ampélographie rétrospective (Montpellier, 1900, p. 212). — Stoltz : Ampélographie rhénane (Paris, Mulhouse, 1852, p. 67). — Cte Odart : Ampélographie universelle, ou Traité des cépages (6e édition, Paris, 1873). — V. Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 117). — J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (Montpellier, 1881). — H. Gœthe : Handbuch der Ampelographie (Berlin, 1887, p. 138). — G. Foëx : Cours complet de viticulture (2e édition, 1888, p. 205). — P. Mouillefert : Les Vignobles et les vins de France et de l'étranger (Paris, 1891, p. 380). — Ch. Rouget : Les Vignobles du Jura et de la Franche-Comté (Poligny, 1897, p. 140).

Valtelliner rouge

VALTELINER ROUGE

Alsace). — Valteliner tardif, Valentin, [illegible] (*Odart, Sahut*), Guillemot? (dans les [illegible] rose? (*Pulliat*). — Velteliner roter [illegible] Rotis Veltliner (Wurtemberg). — Grosser Velteliner, [illegible] Veltliner, Feldliner, Feldlinger (en Allemagne, *von* [illegible] Veltliner (*von Goch*). — Roter Veltliner, Ranfler, Ranfo[illegible] Ariavina, Mannliche, Buzyn, Krdeca, Rudeca, Rabolina, [illegible] dans la Styrie, *Trummer*). — Chivena Valtelinka (dans la Croatie, *Lambl*). — Valtelini Piros, Csucsos szagos, Nagyszagos (dans la Hongrie, *Dr Entz*). — Ryvola [illegible] (dans la Bohême, cité par *H. Goethe*). — Grosse fleischtraube, Rote fleisch[illegible] la Franconie), Grosser Traminer, Fleischroter Traminer (dans le [illegible] Bergstrasse et la Hesse Rhénane). — Roter Riesling [illegible] (en Saxe). — Rotreifler, Rotweisser, Rot[illegible] la Hongrie). — Roter Muskateller (par erreur, [illegible] cité par *Stoltz*).

[illegible] — [illegible] ons rien de précis sur l'origine du [illegible] italienne, et la plupart des auteurs [illegible] H. Goethe pense qu'il est originaire de la partie [illegible] s'étend du lac de Come à la chaîne du Stilfs, et que c'est de [illegible] l'Allemagne, où il a commencé à se répandre il y a plus [illegible] sous un autre nom que celui de Valteliner qu'il faut [illegible] la Haute Italie. M. Cerletti, ancien directeur de l'Ecole de viticulture de [illegible] le *Rossara* et le *Rossola*, à Chiavenna et dans la Valteline, dont on [illegible]

[illegible] — [illegible] Historia plantarum universalis. Traduction de Ch. Rouget (Bull. [illegible] Ampélographie rétrospective (Montpellier, 1900, p. 212). [illegible] Mulhouse, 1852, p. 67). — Cte Odart : Ampélographie univer[illegible] Paris, 1873. — V. Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 117). — J. de [illegible] Ampélographie universelle (Montpellier, 1881). — H. Goethe : Handbuch der [illegible] — G. Foëx : Cours complet de viticulture (2e édition, 1888, p. 205). [illegible] Les Vignobles et les vins de France et de l'étranger (Paris, 1891, p. 380). — [illegible] de la Franche Comté (Poligny, 1897, p. 140).

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Valteliner rouge

En Allemagne on le rencontre sur divers points, mais principalement dans les vignobles de Scharlachberg, près de Bingen-sur-Rhin, où on le nomme à tort Traminer, et où il donne des vins capiteux mais sans bouquet.

En Italie, il ne paraît pas très répandu, tout au moins sous son nom de Valteliner. La Valteline (province de Sondrio), qui produit plus de 100.000 hectolitres de vins de diverses natures, ne semble pas utiliser beaucoup le cépage auquel elle a donné son nom. Odart pensait cependant que les vins de Chiavenna devaient leur qualité aromatique au Valteliner; mais c'était là une affirmation purement hypothétique; les renseignements que nous avons pu recueillir nous ont montré que la Valteline cultive divers cépages parmi lesquels figurent le Nebbiolo, le Rossera, et ses meilleurs vins, nous écrit le professeur Sernagiotto, de l'École de viticulture d'Alba, doivent leur bouquet particulier au Nebbiolo du Piémont, et à leur longue conservation dans des caves profondes creusées dans le rocher.

En France, le Valteliner rouge n'existe qu'à l'état d'accident dans les collections et les petits vignobles d'amateurs.

C'est un cépage qui mériterait cependant d'être plus cultivé dans les régions septentrionales où le Gamay mûrit bien et régulièrement; il serait capable de fournir un vin blanc qui ne manque pas de qualité. Sa tardivité de débourrement en fait un cépage tout indiqué pour les contrées limites de la vigne où l'on a besoin d'échapper aux gelées de printemps, et où la production des vins blancs doit avoir une importance plus grande que celle des rouges.

Ampélographie comparée. — Le Valteliner rouge est bien de la même famille que le Valteliner rouge précoce, dont il se distingue par ses raisins plus volumineux, cylindro-coniques, ailés, trapus, aux grains serrés, portés par un pédoncule court et ligneux, mûrissant enfin plus tard que ceux de la variété précoce dont ils ne prennent d'autre part jamais la teinte; ils restent de nuance indécise entre le vert pâle et le vert rosé; la nuance franchement rose des grains ne se voit que sur la face la plus ensoleillée des grappes.

Le *Valteliner vert* (Velteliner gruner) décrit par les auteurs allemands, d'après H. Gœthe, n'appartient pas à la famille du Valteliner.

Stoltz cite une variété blanche, le *Valtelin blanc* (Weisser Valteliner), qui n'existerait pas dans les vignobles de la vallée du Rhin, mais qui, d'après Metzger, aurait été plantée à Weinheim (Hesse Rhénane), dans la collection du baron Babo, lequel le tenait des frères Baumann, sous les noms de *Rajoulen* du Lot et de *Melon blanc*. Cette variété ne devait avoir que le nom de commun avec celle qui nous occupe; les auteurs allemands ne la citent pas.

Il en est de même du *Valtelin noir* indiqué par Sprenger dans une vigne seigneuriale du Wurtemberg, et de celui décrit par Babo sous le nom de *Klein Ungar* (Petit Hongrois, Stoltz). Toutes ces formes ou prétendues formes ne sont pas citées par les auteurs actuels; leur existence n'est pas certaine; mais il est vraisemblable qu'on pourrait découvrir des formes blanches et noires du Valteliner dans son pays d'origine.

Le *Rossera* ou *Rossara*, de Chiavenna, que M. Cerletti dit être voisin du Valteliner rouge, ressemble en effet beaucoup à ce dernier cépage; il s'en distingue toutefois par sa grappe plus cylindrique, et ses grains n'ont la saveur douce et sucrée que lorsqu'ils sont franchement roses. Le *Rossola* de la Valteline, dit M. Cerletti, ressemble aussi beaucoup

au Valteliner rouge, mais sa grappe est plus cylindrique et beaucoup moins serrée ; de plus, cette variété est plus tardive que celle qui nous occupe.

Parmi les autres synonymes du Valteliner, celui de Valentin ou Saint-Valentin ne mérite aucune mention ; il est très probablement dérivé de Valteliner par corruption.

Quant aux noms de *Guillemot*, *Guillemot rose* indiqués comme synonymes de *Bouillenc rose* et de Valteliner rouge, par Rovasenda et par Odart, nous ne pouvons affirmer personnellement qu'ils soient exacts, mais il est certain que le Guillemot du Sud-Ouest n'est pas le Valteliner rouge.

Il est enfin un autre cépage assez voisin du Valteliner rouge, c'est le *Pugliese rose* (Raisin de la Pouille), cité par Odart dans les *Vignes des États romains*, par Rovasenda et par Pulliat qui l'identifie au Valteliner rouge précoce. Mais, d'après nos observations, le Pugliese rose se rapproche surtout du Valteliner rouge ; tous les caractères végétatifs et botaniques sont les mêmes ; seule la maturité les sépare : le Pugliese est sensiblement plus tardif. Malgré cela nous le considérons comme très voisin du Valteliner rouge, sans cependant l'identifier absolument avec lui.

En résumé, le Valteliner rouge est un cépage vigoureux, reconnaissable à son feuillage découpé à cinq lobes, vert foncé en dessus, à la teinte violette ou lie de vin des pétioles et des sarments, à son bourgeonnement duveteux blanchâtre, à ses jeunes feuilles duveteuses, de teinte verte mélangée de grenat, à ses grappes trapues, aux grains serrés, à chair pulpeuse, sensiblement rosées, prenant une teinte verte mélangée de rose du côté où elles sont ensoleillées. C'est un cépage pour lequel la température initiale au printemps paraît devoir être un peu plus élevée que pour beaucoup d'autres vignes. Il débourre tard et peut assez souvent échapper aux gelées de printemps ; sa floraison est également tardive, et ses grains se développent lentement ; mais il mûrit vite ; c'est un cépage de 1re époque tardive ; il prolonge assez loin sa végétation, et son bois à moelle abondante, quelquefois mal aoûté, est exposé à souffrir des gelées de l'hiver.

Culture. — Le Valteliner rouge a une vigueur proportionnée à la fertilité du sol, et dès lors son mode de conduite et de taille doivent varier avec le terrain. Les bourgeons de la base des sarments sont fertiles, de sorte que ce cépage peut fructifier convenablement à la taille courte. Toutefois, la taille longue, ou mieux la taille mixte, doivent lui être appliquées dans le but de tempérer sa vigueur dans certaines situations, et en vue d'utiliser son activité vitale au profit de la fructification. Mais il nous a semblé que l'emploi prolongé de la taille longue épuise assez vite les souches ; c'est pourquoi la forme en souche basse avec la taille en gobelet, ou mieux encore peut-être le cordon unilatéral qui permettrait aux grappes d'emmagasiner plus de soleil, doivent être les modes de conduite et de taille en usage dans la généralité des cas, comme s'adaptant le mieux au tempérament de cette vigne.

Les sols maigres, caillouteux et chauds lui conviennent peu ; sa vigueur y faiblit vite ; il préfère les sols profonds, frais et fertiles, ne redoute même pas les terres fortes, et il paye largement au vigneron les engrais qu'on lui fournit, soit par une augmentation dans sa vigueur, soit surtout par un excédent de récolte.

Le rendement du Valteliner rouge est assez élevé ; il nous a toujours donné de 1 k. 500 à 2 kilog. de raisin par souche, ce qui peut représenter une grosse récolte avec 8 à 10.000 souches à l'hectare.

Les climats septentrionaux lui conviennent peu, car son bois, très riche en moelle, s'aoûte tardivement, souvent même incomplètement, et souffre de l'arrivée des premières gelées. Du côté des gelées de printemps, il a moins à les redouter que beaucoup d'autres cépages, car son débourrement est assez tardif. Ainsi nous l'avons vu, après la gelée de 1899, perdre seulement un cinquième de ses bourgeons, alors que, dans nos collections, la majeure partie des vignes étaient gelées à peu près complètement.

Le Valteliner rouge mûrit à la fin de la première époque. Dans les expositions privilégiées seulement, les grappes prennent une teinte rose très légère sur la face exposée au soleil, l'autre face reste vert jaunâtre clair, et encore les grains étant très serrés ne sont-ils colorés que dans la partie de leur surface qui est libre; les surfaces de contact restent vertes. Mais une particularité spéciale à cette variété, c'est que son contenu est sucré et doux à partir du moment où la coloration commence à se montrer sur les baies, ce qui peut faire croire à un état de maturité plus avancé qu'il ne l'est réellement.

Ce cépage craint beaucoup l'Oïdium et le Mildiou; d'autre part, ses grains, très serrés sur la grappe, souffrent de la pourriture pendant les àutomnes pluvieux et sous les climats humides.

Nous ne connaissons pas de vignoble en France où le Valteliner soit cultivé seul en quantité assez grande pour être vinifié à part. Dans les vignobles étrangers, en Allemagne notamment, où il est souvent mélangé à d'autres cépages, il passe, d'après H. Gœthe, pour donner un vin de table supérieur dans les bonnes expositions. C'est aussi l'idée de Babo, moins accentuée peut-être, puisqu'il recommande de ne le cultiver que dans les sites chauds et abrités, lorsque les autres cépages de qualité font défaut.

Odart croyait que le Valteliner rouge devait concourir à la qualité aromatique du vin de Chiavenna; mais il ne nous dit pas sur quoi il appuie son jugement. Pour nous qui suivons chaque année la récolte du Valteliner rouge, nous estimons que son raisin, un peu trop pulpeux et charnu, peut cependant, lorsqu'il est bien mûr, donner un vin blanc supérieur à nos ordinaires, mais manquant de fermeté, si l'on en juge par la saveur du fruit et celle du moût; d'autre part, ce vin doit être plus ou moins riche, suivant l'état de maturité auquel le raisin est cueilli.

Nous avons analysé le moût du Valteliner pendant plusieurs années, et nous lui avons trouvé une moyenne de 170 à 180 grammes de sucre par litre; quant à l'acidité elle est en général faible. Nous avons trouvé de 2 gr. 7 à 5 grammes par litre suivant les années; en cela d'ailleurs le Valteliner rouge se rapproche du Valteliner rouge précoce.

En somme, malgré sa grande dispersion, nous ne croyons pas que ce cépage puisse prendre beaucoup d'extension; partout d'ailleurs où il est planté, on mélange son vin à celui des cépages avec lesquels il vit; son rôle est plutôt celui d'un cépage assortisseur que celui d'un plant fondamental.

Le Valteliner rouge, à cause de la matière colorante qui existe dans la pellicule du grain, doit être vinifié avec les soins spéciaux que comportent les cépages colorés lorsqu'on les vinifie en blanc. La vendange doit être pressée rapidement afin d'éviter le commencement de fermentation qui se produit dans les grappes et amène la dissolution de la matière colorante dans le moût; de plus on doit le presser doucement et séparer le premier vin qui est incolore de celui de la fin de l'opération qui fatalement sera coloré au moins en jaune.

Les grappes sont constituées ainsi qu'il suit :

Rafle	3.60 %
Pellicules	11.57 %
Pépins	2.89 %
Pulpe et jus	81.94 %
Total	100.00

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; tronc moyen, à écorce grossière.

Bourgeons, roux au débourré ; bourgeonnement laineux, blanc, taché de vert et d'un peu de carmin ; — jeunes feuilles étalées au sortir du bourgeon, quinquelobées, couvertes de duvet blanc sur les deux faces, avec les dents glabres et vertes ; les 3e et 4e feuilles sont de teinte verte mélangée de grenat et couverte de poils laineux appliqués ; sur les feuilles adultes, la face supérieure ne porte que quelques rares fils laineux.

Rameaux, longs, semi-érigés, de grosseur moyenne ; de couleur verte mélangée de violet vers la pointe herbacée où ils portent des fils laineux émanés du bourgeon, de teinte vineux violacé à l'état adulte ; vrilles herbacées de même couleur, couvertes aussi de fils laineux ; à l'aoûtement, de couleur brun jaunâtre clair, pruinés de violet aux nœuds ; nœuds très apparents et déprimés ; mérithalles moyens, finement striés.

Feuilles, sur-moyennes ou grandes, sensiblement aussi longues que larges ; — quinquelobées, molles dans leur jeunesse, épaisses et plutôt rigides à l'âge adulte ; lobes séparés par de profonds sinus ; sinus pétiolaire ouvert en lyre ; — limbe à surface tourmentée, aux bords relevés simulant une sorte de cuvette ; face supérieure vert très foncé, légèrement gaufrée, un peu luisante ; face inférieure vert pâle, portant un léger duvet aranéeux, mélangé de poils hérissés, courts, apparents surtout sur les petites nervures qui soutiennent le parenchyme ; dents grandes, inégales et obtuses ; nervures fortes en dessous, colorées de vineux violet à leur base. — Pétiole assez fort, à peine aussi long que la nervure médiane, gros, de teinte vineux foncé sur toute sa longueur, portant quelques fils laineux, renflé aux deux extrémités ; angle sensiblement droit avec le sarment, et obtus avec le limbe.

Fruits. — *Grappes*, sur-moyennes ou grosses, cylindro-coniques, aux ailes très développées, ce qui les rend parfois presque aussi larges que longues, de 12 à 16 cm., larges de 10 à 15, pesant en moyenne 200 à 250 grammes, et pouvant aller jusqu'à 380 et 400 grammes ; pédoncule très court, trapu, de même teinte violet foncé que le pétiole des feuilles ; rafle de même couleur, grosse, à ramifications courtes ; pédicelles grêles, de teinte verte ; bourrelet peu développé ; pinceau assez long et bien adhérent, vert clair. — *Grains*, moyens, sur-moyens ou petits, très inégaux le plus souvent dans la même grappe, assez serrés et se recouvrant souvent, sub-sphériques ; de teinte carnée rosée à maturité et du côté du soleil, avec la peau riche en lenticelles noires, recouverte d'une pruine abondante et blanche ; mesurant, les plus gros, 16/14, les moyens 14/13 et 13/12, et les petits 11/10 et 10/9 ; chair ferme et fondante ; jus abondant, sucré, mais non relevé ; peau épaisse, peu résistante ; pépins, 1 et 2 par grain.

E. Durand.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Madeleine Céline

Madeleine Céline

MADELEINE CÉLINE

Historique et ampélographie comparée. — La Madeleine Céline a été obtenue par M. Paul Giraud, de Marseille, et dédiée à Mme Céline Giraud, à une date que nous n'avons pu retrouver. C'est tout au moins vers 1889 que son obtenteur commença à la faire connaître ; la souche que nous possédons de cette variété, à Écully, et qui fut envoyée à Pulliat, remonte à cette époque. Elle provient d'un semis de pépins d'une Madeleine Angevine, dont les pampres, en espalier, étaient mélangés à ceux d'un Précoce de Malingre. Y a-t-il eu fécondation croisée? Des semis seuls pourraient nous renseigner à ce sujet. Quoi qu'il en soit, Madeleine Céline est un type bien distinct de sa mère, dont elle se différencie par plusieurs caractères, par ses feuilles glabres sur les deux faces, alors qu'elles sont duveteuses chez son ascendant, au sinus pétiolaire franchement ouvert, tandis qu'il a une tendance à se fermer, et souvent se ferme dans la Madeleine Angevine, où son fond est parfois bordé par les deux nervures principales qui desservent les deux lobes pétiolaires de sa feuille, par la grappe enfin, plus volumineuse, cylindro-conique, ailée, rameuse, aux grains franchement ovoïdes, et infiniment moins coulards que celle de la Madeleine Angevine.

La forme ovoïde du grain de la Madeleine Céline, son feuillage vert clair, glabre, aux dents plutôt grandes et aiguës, sont des caractères qui la rapprochent du Malingre, mais que nous considérons comme insuffisants pour conclure sûrement à une parenté résultant d'un croisement.

Madeleine Céline est un cépage beaucoup moins cultivé que son ascendant, Madeleine Angevine ; on ne le trouve guère que dans les cultures des amateurs et des collectionneurs ; il mériterait cependant d'être plus largement répandu pour la production des raisins de table précoces.

Aucune des autres Madeleines ne peut être confondue avec celle qui nous occupe ; elle a une physionomie bien spéciale, de grandes grappes lâches et un feuillage suffisamment caractéristique. Un type seulement s'en rapproche, c'est la Madeleine Juliette, qui lui ressemble tellement d'ailleurs par le feuillage, que nous sommes tenté de croire, sinon à une identité, du moins à une communauté d'origine. Il pourrait se faire que cette dernière fût sortie du même semis que celle qui nous occupe ; elle est en quelque sorte intermédiaire entre les Madeleine Angevine et Céline ; moins velue que la première, elle a les feuilles plus molles que la seconde, et garnies à la face inférieure d'un revêtement

---

BIBLIOGRAPHIE. — V. Pulliat : Les raisins précoces pour le vin et la table (Coulet, Montpellier, 1897).

pileux très apparent, ce qui permet de la distinguer très facilement ; elle est en outre beaucoup moins fertile.

En résumé, la Madeleine Céline est un cépage distinct, vigoureux, aux grandes grappes ailées, lâches, portant des grains ovoïdes bien ambrés, translucides à maturité, au feuillage glabre et luisant, ainsi que les pousses, débourrant, fleurissant de bonne heure, et dont la maturité est des plus précoce ; elle arrive au moins 20 à 25 jours avant celle du Chasselas ; l'aoûtement du bois est toujours bon et la défoliation précoce. La durée du cycle biologique, du débourrement à la maturité, est de 145 à 150 jours sous le climat de Lyon ; à une chaude exposition, en espalier bien ensoleillé, on peut gagner 15 à 20 jours dans la maturité, selon la quantité de chaleur reçue par la plante.

Culture. — Les yeux répartis le long des sarments de la Madeleine Céline sont fertiles depuis la base, mais ceux de la région moyenne et haute du sarment le sont très sensiblement plus que les autres et donnent de plus belles grappes ; de sorte que cette vigne pourrait être conduite à la taille longue ; néanmoins elle est assez prodigue de ses grappes pour qu'on évite de la tailler long, ce qui serait la conduire à l'épuisement. Non seulement, en effet, les sarments principaux sont fertiles, mais encore les sarments secondaires, les rejets, les faux bourgeons fournissent des grappes qui, vu la précocité de la variété, arrivent encore facilement à maturité ; ajoutons cependant que l'on aurait intérêt à supprimer toutes ces productions secondaires dans l'intérêt des grappes principales, qui dès lors pourraient prendre un plus grand développement.

Madeleine Céline est un cépage de bonne vigueur moyenne auquel il faut donner de l'espace ; on peut le conduire en treille à la Thomery, de 2 m 50 à 3 mètres de développement. Nous le conduisons en cordon unilatéral de 3 mètres, ou en palmettes verticales de 3 mètres, auxquelles nous faisons subir un ou plusieurs bouclages, dans le but de maintenir une juste répartition de la sève depuis le bas jusqu'en haut du cordon. Avec ces divers systèmes, c'est la taille à coursons à deux yeux qui doit être employée.

Poussant de longs sarments, souvent un peu grêles, la Madeleine Céline demande des pincements réguliers sur les pampres issus des coursons, dans le but de favoriser le développement des régions inférieures du sarment, de faire grossir les yeux de la base et de favoriser la floraison. Un autre pincement, au moins aussi important que le précédent, c'est celui de la pointe de la grappe et de l'extrémité des ailes, souvent trop développées ; nous le pratiquons avant la floraison, mais on peut le faire aussi après la fécondation lorsque les grains sont bien formés ; cette opération, en retranchant des parties trop éloignées de l'axe principal, donne à la grappe une meilleure forme et amène l'homogénéité de maturation et de grosseur du grain, qualité de premier ordre dans un raisin de table.

Le ciselage n'est pas nécessaire, les grains de la Madeline Céline étant assez espacés pour mûrir complètement, sans se gêner réciproquement. Toutefois dans les grappes les plus fournies on pourra faire tomber un certain nombre de grains dans le but de favoriser le grossissement des autres.

Le sol, par la quantité d'eau qu'il peut fournir à la plante, influe beaucoup sur la valeur marchande du raisin produit. Il faut à la Madeleine Céline un sol simplement frais, mais non humide, une exposition chaude mais non brûlante, car ses raisins risqueraient d'y être frappés d'arrêt ; dans les sols et à l'exposition qui lui conviennent, elle donne de

magnifiques grappes d'un beau jaune ambré translucide, se conservant bien sur les pampres après la maturité ; cette dernière propriété n'intéresse pas le producteur marchand, mais elle a son intérêt pour l'amateur.

Le rendement de la Madeleine Céline est élevé ; on peut compter en moyenne sur 2 grappes par courson, soit 30 grappes sur un cordon de 3 mètres de long, ou 3 à 4 kilog. d'un beau et bon raisin de toute première précocité. Mais, comme toutes les variétés précoces, elle a beaucoup à craindre de l'attaque des guêpes, des mouches et des fourmis, dont on ne peut la défendre qu'en enfermant ses grappes dans des sacs en crin ou en papier ; le meilleur moment pour faire cette opération, c'est le début de la phase de maturation. D'autre part, elle peut être attaquée par l'Oïdium et le Mildiou, mais on la défend facilement à l'aide des traitements ordinaires ; elle redoute peu la Pourriture ; c'est donc en somme une excellente variété de table pour la culture bourgeoise ou pour le commerce d'exportation. Il est à noter toutefois que si, au moment de la maturité, des pluies abondantes succèdent à une longue période de sécheresse, l'absorption d'eau faite par les feuilles comme par les racines est si grande et si rapide, que la pellicule des grains mûrs ne résiste pas à la poussée venant de l'intérieur ; elle éclate et il en résulte ainsi un préjudice énorme. C'est pourquoi l'emploi de l'auvent large, en bois, en toile, ou mieux en verre coulé, qui empêchera à la pluie de mouiller feuilles et grappes au moment de la maturité, est une pratique des plus recommandables, et qui préviendra non seulement l'éclatement, mais encore la pourriture dans une certaine mesure.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; tronc gros et recouvert d'une écorce grossière se levant en longues lanières ; port semi-érigé.

Bourgeons, gros, coniques, évasés, de couleur brune, montrant une teinte rousse sous les écailles, au débourrement ; bourgeonnement vert blanchâtre, avec tons carminés au bord ; jeunes feuilles à 5 lobes séparés par des sinus profonds ; face supérieure luisante, vert jaunâtre avec ton grenat, portant aussi quelques fils laineux blancs ; ces mêmes fils se remarquent aussi sur les sommets des jeunes pousses et des jeunes vrilles.

Rameaux, longs et grêles, à port semi-érigé ou même étalé ; de teinte vert clair, lavés de lilas vineux d'un côté, à l'état herbacé ; de couleur jaune foncé à l'aoûtement, pruinés de violet aux nœuds ; finement striés, avec des mérithalles moyens et sur-moyens, et des ramifications assez nombreuses et semi-érigées ; vrilles assez nombreuses, violacées à leur base, souvent très longues mais assez caduques.

Feuilles, sur-moyennes ou grandes, aussi longues que larges, franchement quinquelobées, à lobes aigus séparés par de profonds sinus arrondis ; sinus pétiolaire en lyre ouverte dans les jeunes feuilles, ayant tendance à se fermer dans les feuilles adultes ; face supérieure vert foncé, glabre, luisante et plane ; face inférieure vert clair, glabre, mais non luisante ; dents assez grandes, aiguës ou sub-aiguës, inégales ; nervures vert jaunâtre avec quelques poils hérissés, très rares et situés principalement près de leur base. — Pétiole violacé, de même teinte que les sarments herbacés, gros, renflé aux deux extrémités, faisant un angle obtus avec le limbe et aigu avec le sarment.

Fruits. — *Grappes*, situées aux 3e, 4e et 5e nœuds, grandes, cylindro-coniques, ailées, rameuses, aux ailes largement pédonculées, bien détachées, de 18 à 25 centimètres de long

sur 10 à 12 de large, pesant en moyenne 150 grammes, longuement pendantes à l'extrémité d'un pédoncule allongé et grêle, restant herbacé et ne prenant pas de consistance à la maturité ; rafle verte ; pédicelles assez longs et grêles, peu verruqueux ; bourrelet faible ; pinceau court, très adhérent. — *Grains*, inégaux dans une même grappe, où il existe toujours de petits grains incomplètement développés à côté des grains normaux, et tous les intermédiaires entre les deux extrêmes ; moyens et sur-moyens, ovales, mesurant 15/17, 15/18 dans les types normalement développés, d'un poids variable suivant leur développement ; les plus gros pesant 2 grammes et 2 gr. 3, et les grains moyens 1 gr. 4 à 1 gr. 5, vert jaunâtre clair, très translucides à maturité et abondamment couverts d'une pruine blanche, très adhérents aux pédicelles, à peau mince, peu élastique ; chair peu abondante et fondante ; jus très abondant, simplement sucré ; pépins en nombre très variable, depuis 0 dans les grains incomplètement développés, jusqu'à 3 dans les gros grains et les grains normaux.

E. Durand.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Raisin noir de Jérusalem

RAISIN NOIR DE JÉRUSALEM

Synonymie. — Ukkasie, Bonnaye, cité Italie [illegible] Corinthe [illegible] Darkaia, Pinet, Hérault (France). — [illegible] Alicante.

Observations. — Ce cépage oriental fut remarqué, au [illegible], à la Lue dans deux collections européennes, celle du Cte [illegible], à Vienne, et celle de M. Henri [illegible] à Clermont-l'Hérault, où il avait été envoyé de Dauna par les soins du commandeur [illegible], du nom d'un petit village de l'Asie Mineure qui le cultive tout [illegible] En France, M. Bouschet l'avait baptisé *Raisin de Jérusalem*, en raison [illegible], et, ensuite, par hommage pour la ville sainte à cause de la beauté [illegible] de sa grappe.

Malheureusement, le véritable de Raisin de Jérusalem a été [illegible] aux ampélographes. Dès le XVIIe siècle, Soderini parle de l'*Uva di* [illegible] et Capani établit la synonymie de ce cépage avec le [illegible] et le *Zuccarina*. De notre temps, le professeur Tamaro a critiqué [illegible] avec le Zibibbo. Tous ces plants n'ont rien de commun avec [illegible].

En général, Raisin de Jérusalem évoque, à tort, [illegible] légendaire de la Terre promise, et le vulgaire est tenté [illegible] Raisin de Palestine. On peut donc regretter que M. Bouschet [illegible] sur les dimensions de sa grappe, fort belle sans doute, mais [illegible] suffisent pas à justifier.

Pulliat, dans le cours de son ouvrage *le Vignoble*, lui a [illegible] de Darkaia noir ; mais revenant ensuite sur cette détermination, [illegible] travaux ultérieurs et notamment dans ses *Mille variétés* [illegible] Raisin noir de Jérusalem. La plupart des raisins dits de Jérusalem [illegible] blancs, le qualificatif *noir* lui a paru utile et suffisant pour [illegible]

BIBLIOGRAPHIE. — Soderini : Trattato della coltivazione delle [illegible] Hortus Catholicus (p. 234, Naples, 1826) ; — Max de Nansouty : Le [illegible] Cte de Rocquemaure : Essai d'une ampélographie [illegible] vignes (p. 308, 1858) ; — J. M. Guyot : Les [illegible] Tavels (p. 202, 1867) ; — Ch. Grassal : Systematisches [illegible] Handbuch der Ampelographie (1887, p. 61).

Ampélographie

Raisin noir de Jérusalem

RAISIN NOIR DE JÉRUSALEM

Synonymie. — Darkaia, Darkaya nero (Italie). — Raisin de Jérusalem, Darkaia noir, Darcaia, Dorcaja, Persia, Herlani (France). — Darkaia roter, Darkaia blauer (Allemagne).

Observations. — Ce cépage oriental fut remarqué, au milieu du siècle dernier, à la fois dans deux collections européennes, celle du Cte de Rovasenda à Verzuolo, en Italie, et celle de M. Henri Bouschet à Clermont-l'Hérault, en France. Dans la première, où il avait été envoyé de Damas par les soins du commandeur Peiroleri, il était étiqueté *Darkaia*, du nom d'un petit village de l'Asie Mineure qui le cultive tout spécialement. En France, M. Bouschet l'avait baptisé *Raisin de Jérusalem*, en raison de sa provenance d'abord, et, ensuite, par hommage pour la ville sainte à cause de la beauté et de l'excellence de sa grappe.

Malheureusement, le vocable de Raisin de Jérusalem a déjà, plus d'une fois, servi aux ampélographes. Dès le xviie siècle, Soderini parle de l'*Uva di Gerusalemme*, et Cupani établit la synonymie de ce cépage avec le *Gerosolemitana*, le *Buttuna di Gaddu* et le *Zuccarina*. De notre temps, le professeur Tamaro a critiqué son assimilation avec le Zibibbo.Tous ces plants n'ont rien de commun avec celui dont nous nous occupons ici.

En général, Raisin de Jérusalem évoque, à tort ou à raison, le souvenir de la grappe légendaire de la Terre promise, et le vulgaire est tenté de le confondre avec le Raisin de Palestine. On peut donc regretter que M. Bouschet ait imposé au Darkaia un nom que les dimensions de sa grappe, fort belle sans doute, mais nullement phénoménale, ne suffisent pas à justifier.

Pulliat, dans le cours de son ouvrage *le Vignoble*, lui a conservé son appellation italienne de Darkaia noir ; mais revenant ensuite sur cette détermination, il a adopté, dans ses travaux ultérieurs et notamment dans ses *Mille variétés de vignes*, le nom définitif de Raisin noir de Jérusalem. La plupart des raisins dits de Jérusalem ou de Palestine étant blancs, le qualificatif *noir* lui a paru utile et suffisant pour créer une personnalité à ce

BIBLIOGRAPHIE. — Soderini : Trattato della coltivazione delle viti (p. 118, Florence, 1600). — Cupani : Hortus Catholicus (p. 231, Naples, 1695). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. II, p. 59, 1874-1875). — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (p. 56, 1887). — Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 308, 1888). — J.-M. Guillon : Les Cépages orientaux (p. 209, 1896). — D. Tamaro : Uve da Tavola (p. 262, 1897). — Ch. Oberlin : Systematiches Verzeichniss (p. 26, Colmar, 1900). — H. Gœthe : Handbuch der Ampelographie (1887, p. 61).

nouveau cépage. Par respect pour la mémoire de notre regretté maître, nous maintiendrons donc au Darkaia le nom de Raisin noir de Jérusalem que lui a donné son premier possesseur en France.

Bien qu'envoyé de Palestine, le Raisin noir de Jérusalem passe pour être originaire de la Perse. C'est un très beau raisin qui, sans être monstrueux, est certainement très décoratif et aussi bon à manger que peut l'être un gros raisin hors des pays chauds. La plupart des cépages orientaux, à grappes volumineuses et à grains énormes, sont délicieux dans leur contrée d'origine. Les relations des voyages en Perse, de Chardin, Pallas et autres auteurs, en témoignent en maints passages. Mais à mesure qu'ils remontent vers le Nord et s'enfoncent dans l'humidité de nos automnes brumeux, ces plants, amis du soleil, voient leurs raisins, même bien mûrs en apparence, perdre l'excès de leur sucre et l'arome particulier qui font leur charme. Ainsi le Chaouch, de maturité cependant plutôt précoce, selon qu'il est cueilli à Constantinople ou à Dijon, diffère du tout au tout, parfumé et liquoreux ou bien croquant, douceâtre et quelconque. Et pourtant dans les deux cas il est complètement mûr, puisqu'il mûrit facilement dans le centre de la France. Mais il y a une surmaturité indispensable à ces sortes de raisins de luxe, faute de laquelle ils perdent leur saveur et leur agrément, et qu'ils ne rencontrent que rarement sous notre climat.

Il en est ainsi du Raisin noir de Jérusalem. D'une maturité peut-être moins tardive que ne l'avait craint Pulliat tout d'abord en l'étudiant dans l'Hérault avant de le posséder lui-même à Chiroubles, il n'acquiert cependant pas, dans le Centre, tous les ans, ce summum de sucre et de parfum qui permet de le classer, dans les régions méridionales, non seulement parmi les raisins les plus beaux mais encore parmi les meilleurs.

Aussi, malgré la touchante unanimité des ampélographes contemporains qui ont reproduit de confiance le jugement favorable porté sur son compte par MM. Bouschet et de Rovasenda, je ne m'étonne pas de rencontrer une dissonance en Allemagne, dans l'appréciation de M. Oberlin qui le classe parmi les fruits de deuxième qualité. C'est bien aussi mon opinion, au moins en ce qui concerne sa culture en Bourgogne.

M. de Rovasenda, qui conduisait son Darkaia à taille courte et en gobelet, lui a reproché d'être peu fertile ; tandis que M. Bouschet, en étendant son Raisin noir de Jérusalem en cordon d'espalier, lui trouvait une excellente production. « Il faut « conclure, dit Pulliat, de ce résultat tout à fait différent suivant le mode de culture « employé que la taille en cordon, proportionnée à l'étendue de l'espace de terrain « occupé par la souche, est la plus avantageuse que l'on puisse appliquer à ce cépage « oriental. » C'est vrai, néanmoins dans les pieds que je possède, dont plusieurs sont greffés sur le même sujet et conduits de même, je constate une certaine irrégularité de fertilité. La sélection des sarments au greffage doit jouer en ce cas là un rôle prépondérant ; les amateurs feront bien de s'en souvenir.

Ce cépage est bon greffon. Il s'accommode de la plupart des porte-greffes. Plus vigoureux naturellement sur hybrides que sur Riparia, il se contente parfaitement de ce sujet si le terrain est suffisamment fertile. Sa grappe devient particulièrement belle sur Solonis × Riparia 1616.

Sa santé est généralement bonne. Il n'est pas très sensible au Mildiou et il ne l'est que fort peu à l'Oïdium, ce qui est rare chez un cépage d'Orient. Cependant, il demande à être sulfaté une fois ou deux et soufré lorsqu'il est en espalier contre un mur. Par contre, il

est assez accessible au Botrytis cinerea. Sa rafle, fort délicate et très fragile, est souvent attaquée et noircie par ce parasite, ce qui provoque la chute de nombreux grains et même de grappillons entiers. Les grains atteints qui ne tombent pas s'arrêtent de grossir et demeurent d'une teinte rose clair et d'une saveur acide. C'est là un défaut que ce cépage semble partager avec le Muscat de Hambourg.

En somme, son ennemi principal est l'humidité froide. Il faut donc le planter en sol sain et chaud, toujours en espalier dans les régions septentrionales, et, autant que possible, sous auvent. Avec ces précautions, cette variété peut donner de bons résultats et ses fruits figureront avec honneur sur le dessert de nos tables. Sa vinification est inconnue et paraît, d'ailleurs, sans intérêt.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; à port étalé; écorce en lanières irrégulières.

Bourgeons, à débourrement précoce, à bourgeonnement presque glabre, vert terne blanchâtre, grenat sur les bords; jeunes feuilles vite épanouies, glabres sur les deux faces, bronzées avec nervures vertes et gaufrées, un peu comme celles du Chasselas; — jeunes grappes vertes, avec bractées grenat bien apparentes, munies d'une vrille longue et bifurquée.

Rameaux, érigés, forts et gros; glabres et verts, envinés au soleil; sarments aoûtés, de couleur chamois, cannelés de rayures claires à peine distinctes; mérithalles plutôt longs; vrilles nombreuses, fines, un peu envinées, à deux et trois lacets.

Feuilles, moyennes ou sur-moyennes, presque aussi larges que longues, minces et glabres, un peu tourmentées en gouttière; — découpées en 5 lobes, mais à sinus supérieurs et sinus inférieurs seulement indiqués par un plus grand développement du limbe et surtout d'une dent très grande et très large de base, parfois à sinus latéraux inférieurs bien indiqués; sinus basilaire en V, peu ouvert dans les jeunes, profond et en V presque fermé dans les adultes; — limbe vert, bullé, luisant et glabre sur les deux faces; dents bien découpées, larges, en deux séries, brièvement aiguës, terminées par un mucron jaune et connivent; nervures fines et glabres, peu saillantes surtout dans leurs ramifications. — Pétiole long, glabre, renflé à sa base et enviné, faisant angle obtus avec le plan du limbe. Défoliation assez précoce, avec une teinte jaune vif estompée de rouge terne sur les bords, la teinte carmin du pétiole s'efface et tourne au jaune.

Fruits. — *Grappes*, insérées en face des 6e et 7e feuilles, moyennes et sur-moyennes, les plus claires étant allongées et rameuses, les plus serrées tronconiques, parfois épaulées d'un fort aileron; rafle verte et fragile; pédoncule long et ligneux, rayé comme les sarments; pédicelles longs et grêles et lavés de carmin; bourrelet verruqueux; pinceau peu adhérent, verdâtre et translucide. — *Grains*, de grosseur et de forme variables, parfois ellipsoïdes et très gros, de 20 sur 25, parfois obovoïdes, de 15 sur 20, souvent entremêlés de petits grains verts; de couleur rose violacé arrivant au noir velouté à l'extrême maturité, qui est intermédiaire entre la 2e et la 3e époque; pruine abondante; ombilic très fin; peau assez ferme sans être épaisse, bien noire à maturité complète; chair agréable, douce et fondante, à saveur simple et bien relevée; pépins de un à deux, gros et allongés.

J. Roy-Chevrier.

PASCAL BLANC

Synonymie. — Pascal, Pascaou blanc (arrondissement de Toulon et Bouches-du-Rhône). — Brun blanc (arrondissement de Draguignan).

Observations. — Le *Pascal blanc* est un plant essentiellement provençal que l'on ne rencontre pas en dehors du Var et des Bouches-du-Rhône. De ce côté du littoral, associé à la Clairette et à l'Ugni blanc, il entrait, comme cépage de quantité, dans la composition des fameux vins blancs de Cassis. Aujourd'hui, dans les localités qui constituaient autrefois son habitat favori, son importance culturale a considérablement diminué, à cause de ses tendances exagérées à la Pourriture et à l'Oïdium dans les sols riches et frais de plaine, et à la coulure dans les terrains de coteau.

On ne connaît qu'un synonyme de Pascal blanc, celui de Brun blanc, que lui a valu, dans l'arrondissement de Draguignan, la couleur jaune foncé qu'acquiert la partie de sa grappe exposée au soleil. Dans *le Vignoble*, Mas et Pulliat indiquent que le Pascal blanc ne saurait être comparé à son congénère, le *Pascal noir*. Ces deux plants, qui n'ont de similaire que le nom, diffèrent entre eux par leur époque de débourrement, qui est plus tardive dans le Pascal noir, et par leurs caractères botaniques bien distincts, d'après Pellicot. Ils se manifestent, d'abord par la couleur et par le nombre de leurs raisins plus considérable dans la variété à fruits blancs; ensuite par le port de la souche, étalé dans le Pascal noir et plutôt érigé dans le Pascal blanc; enfin, par la couleur des sarments non aoûtés, verdâtre dans le blanc et violacée dans le noir. Les feuilles quinquelobées du Pascal noir ressemblent un peu à celles du Morrastel, mais elles sont plus rugueuses, plus tomenteuses au revers; celles de l'extrémité des sarments sont jaunâtres et non rousses comme dans la variété ci-dessus.

Le Pascal blanc mûrit du 1er au 10 septembre, environ huit jours avant la Clairette.

Avant le Phylloxéra, le Pascal blanc entrait dans l'encépagement de la majorité des vignobles provençaux destinés à la production des vins blancs. Il était surtout apprécié pour l'abondance de ses produits. On le réservait, de préférence, pour les terrains de coteaux maigres et secs, plutôt calcaires que siliceux ou gréseux. Dans les milieux secs,

---

BIBLIOGRAPHIE. — A. Pellicot : Le Vigneron provençal (pp. 133-134). — Lardier : Les Vignes provençales. — Duhamel : Nouveau traité des arbres fruitiers. — Cte Odart : Ampélographie universelle (1873, p. 507). — H. Marès : Les Vignes du Midi de la France. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. III, pp. 1-2). — V. Rendu : Ampélographie française (1857, p. 92).

Pascal blanc

PASCAL BLANC

Synonymie. — Pascal, Pascaou blanc (arrondissement de Toulon et Bouches-du-Rhône). — Brun blanc (arrondissement de Draguignan).

Observations. — Le *Pascal blanc* est un plant essentiellement provençal que l'on ne rencontre pas en dehors du Var et des Bouches-du-Rhône. De ce côté du littoral, associé à la Clairette et à l'Ugni blanc, il entrait, comme cépage de quantité, dans la composition des fameux vins blancs de Cassis. Aujourd'hui, dans les localités qui constituaient autrefois son habitat favori, son importance culturale a considérablement diminué, à cause de ses tendances exagérées à la Pourriture et à l'Oïdium dans les sols riches et frais de plaine, et à la coulure dans les terrains de coteau.

On ne connaît qu'un synonyme de Pascal blanc, celui de Brun blanc, que lui a valu, dans l'arrondissement de Draguignan, la couleur jaune foncé qu'acquiert la partie de sa grappe exposée au soleil. Dans *le Vignoble*, Mas et Pulliat indiquent que le Pascal blanc ne saurait être comparé à son congénère, le *Pascal noir*. Ces deux plants, qui n'ont de similaire que le nom, diffèrent entre eux par leur époque de débourrement, qui est plus tardive dans le Pascal noir, et par leurs caractères botaniques bien distincts, d'après Pellicot. Ils se manifestent, d'abord par la couleur et par le nombre de leurs raisins plus considérable dans la variété à fruits blancs; ensuite par le port de la souche, étalé dans le Pascal noir et plutôt érigé dans le Pascal blanc; enfin, par la couleur des sarments non aoûtés, verdâtre dans le blanc et violacée dans le noir. Les feuilles quinquelobées du Pascal noir ressemblent un peu à celles du Morrastel, mais elles sont plus rugueuses, plus tomenteuses au revers; celles de l'extrémité des sarments sont jaunâtres et non rousses comme dans la variété ci-dessus.

Le Pascal blanc mûrit du 1er au 10 septembre, environ huit jours avant la Clairette.

Avant le Phylloxéra, le Pascal blanc entrait dans l'encépagement de la majorité des vignobles provençaux destinés à la production des vins blancs. Il était surtout apprécié pour l'abondance de ses produits. On le réservait, de préférence, pour les terrains de coteaux maigres et secs, plutôt calcaires que siliceux ou gréseux. Dans les milieux secs,

BIBLIOGRAPHIE. — A. Pellicot : Le Vigneron provençal (pp. 133-134). — Lardier : Les Vignes provençales. — Duhamel : Nouveau traité des arbres fruitiers. — Cte Odart : Ampélographie universelle, 1873, p. 567. — H. Marès : Les Vignes du Midi de la France. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. III, pp. 1-2). — V. Rendu : Ampélographie française (1857, p. 92).

Imp. de Lithographie

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Pascal blanc

ses raisins ont l'avantage d'être peu sujets à la Pourriture, mais, en revanche, ils sont souvent exposés au millerandage.

Comme le Mourvèdre, il débourre tard et ne redoute pas les gelées blanches de printemps. On le taille en gobelet, en proportionnant le nombre et la longueur des coursons à la vigueur des souches et à la fertilité du sol. En coteau calcaire ou argilo-calcaire, greffé sur Rupestris du Lot ou sur Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, ses souches se développent avec force et demandent une taille généreuse. On doit le soufrer avec beaucoup de précautions pour le préserver des attaques dangereuses de l'Oïdium.

Lorsque, par hasard, sa production arrive à terme, sans accident, elle atteint jusqu'à 3 à 4 kilog. par pied. Si ses raisins n'étaient pas mélangés à la cuve avec les Clairettes et les Ugnis blancs, ils ne donneraient qu'un vin sec, sans qualités au point de vue du degré alcoolique, de la finesse et du bouquet.

DESCRIPTION. — Souche, forte dans les bons terrains; port érigé; écorce épaisse en larges lanières.

Bourgeons, gros, coniques, à bourgeonnement blanchâtre; jeunes feuilles épaisses, fortement duveteuses, comme roussâtres à la face inférieure.

Rameaux, érigés, forts, sinueux; à gros nœuds fortement renflés; vaguement et largement striés; d'une teinte vert roux à l'état herbacé; d'une coloration brun vineux clair à l'aoûtement; mérithalles courts, droits ou presque inclinés; bois dur; moelle peu abondante; vrilles fortes, bifurquées.

Feuilles, moyennes, aussi larges ou plus larges que longues; presque entières ou à peine quinquelobées et alors à sinus supérieurs fermés et étroits, les secondaires plus marqués, sinus pétiolaire profond, arrondi à la base et peu ouvert, à bords des lèvres superposées; parenchyme épais, vaguement bullé, d'un vert foncé et terne à la face supérieure, très duveteux à la page inférieure; à dents obtuses, en deux séries peu accusées. — Pétiole grêle, peu allongé, d'un vert vineux terne, formant angle aigu avec le limbe.

Fruits. — *Grappes*, de grosseur moyenne, de forme pyramidale ou ailée et tronc conique, à aileron très détaché; pédoncule court, fort, ligneux à la base, vert jaunâtre; pédicelles courts, forts, à bourrelets larges et aplatis — *Grains*, globuleux et un peu serrés; à peau résistante, variant de la couleur blanc verdâtre à la teinte jaune ambré, suivant l'exposition au soleil; à chair juteuse, sucrée, à saveur simple.

J.-B. Chapelle.

MUSCAT HATIF DU PUY-DE-DOME

Synonymie. — Auvergne Frontignan (*A.-F. Barron*). — Early Auvergne Frontignan (*Dr Hogg*). — Muscat Eugenien (*Cte Odart*). — Muscat précoce d'Auvergne.

Observations. — Ce Muscat, si l'on s'en rapporte à son nom, doit être originaire d'Auvergne. Il y est d'ailleurs assez répandu, notamment aux environs de Clermont-Ferrand, sous le nom impropre de Chasselas musqué. Quelques ampélographes, entre autres le Cte Odart et Bouschet de Bernard, pensent qu'il peut bien être synonyme d'un Muscat cultivé en Syrie sous le nom d'*Isaker Daisiko*. Mais la forme ovoïde des grains de l'Isaker Daisiko proteste contre cette assimilation. A défaut de renseignements plus précis, il convient donc d'admettre que le lieu d'origine de ce cépage est le département dont il porte le nom. Cette dénomination a d'ailleurs l'avantage de désigner très expressément une variété distincte dans la tribu des Muscats.

Si quelques-uns des caractères du Muscat du Puy-de-Dôme sont communs avec ceux du type de l'espèce, le Muscat de Frontignan, l'aspect de sa souche, la contexture des feuilles et la couleur des sarments suffisent pour le distinguer des autres Muscats ayant avec lui quelque analogie. Ses grappes ne diffèrent pas sensiblement de celles du Muscat de Frontignan ; elles sont, cependant d'une façon générale, moins compactes et moins épaulées. La dépression des grains autour du point pétiolaire est également plus accusée que dans les baies du Muscat blanc type.

La précocité relative du Muscat du Puy-de-Dôme en permet la culture partout où mûrit le Chasselas doré. La saveur finement musquée de ses raisins et leur résistance relativement grande à la Pourriture, qualité rare pour un Muscat, l'ont depuis longtemps fait apprécier pour la table. Nous pensons qu'il pourrait, en dehors du climat méridional, être avantageusement cultivé pour la vinification, on en obtiendrait à coup sûr d'excellent vin de dessert. Il suffit pour cela de le planter à bonne exposition sur des coteaux ou plateaux exempts d'humidité trop persistante. Cultivé à l'espalier, on doit, de préférence, lui réserver l'exposition sud-est. Le cisellement des grappes, quoiqu'elles ne soient pas en général trop compactes, leur est favorable ; quelques effeuillages successifs à l'arrière-saison les rendraient tout à fait séduisantes à l'œil et parfaites au goût.

BIBLIOGRAPHIE. — John Scott (Merriot, Angleterre) : Catalogue. — Cte Odart : Ampélographie universelle. — Robert Hogg : The fruit Manual. — V. Pulliat : Descriptions et Synonymies — Salomon : Catalogue. — Mas et Pulliat : Le Vignoble.

Muscat hatif de Ruysche Dorre

MUSCAT HATIF DU PUY-DE-DOME

Synonymie : [illegible] (*V. Barron*). — Early Auvergne Frontignan (Dr Hogg). — Muscat précoce d'Auvergne.

Observations : Ce Muscat, qui lui a été rapporté à son nom, doit être originaire d'Auvergne. Il est d'ailleurs assez répandu, notamment aux environs de Clermont-Ferrand, sous le nom impropre de Chasselas musqué. Quelques ampélographes, entre autres le Dr Odart et Bouschet de Bernard, pensent qu'il peut bien être synonyme d'un Muscat cultivé au Japon sous le nom d'Ombre *Daisiko*. Mais la forme ovoïde des grains de l'Ombre Daisiko [illegible] cette assimilation. A défaut de renseignements plus précis, il convient donc d'admettre que le lieu d'origine de ce cépage est le département dont il porte le nom. Cette dénomination a d'ailleurs l'avantage de désigner très expressément une variété [illegible] dans le vignoble.

Les [illegible] du Puy-de-Dôme sont communs avec ceux du type de Frontignan. L'aspect de sa souche, la contexture des feuilles et la couleur des sarments suffisent pour le distinguer des autres Muscats ayant avec lui quelque analogie. Les grappes ne diffèrent pas sensiblement de celles du Muscat de Frontignan, elles sont, cependant, plus [illegible] générale, moins compactes et moins épaulées. La dimension des grains, avec un petit pétiolaire est également plus accentuée que dans les [illegible] du Muscat ordinaire.

La précocité [illegible] du Muscat du Puy-de-Dôme en permet la culture partout où mûrit le Chasselas. Sa vigueur [illegible], la qualité de ses raisins et leur résistance relativement grande à la [illegible], jointes au parfum du Muscat, l'ont depuis longtemps fait apprécier pour cette [illegible] en dehors du climat méridional, [illegible] ne manquerait assurément pas de produire, il donnerait à coup sûr d'excellent vin de dessert. Quelle que soit la [illegible] exposition sur des coteaux ou [illegible] Lorsqu'il s'agit d'espaliers, on doit, de préférence, [illegible] Dans l'Hérault, même, la [illegible] des grappes, quoiqu'elles ne soient pas en général très [illegible] deux ou trois [illegible] successifs à l'arrière-saison [illegible] conservent leur [illegible] et leur [illegible] goût.

Bibliographie : [illegible] Dr Odart : Ampélographie universelle. Rapp. Dep. Du Var. Bouches-du-Rhône. — Synonymies et Synonymes. — Salomon. Catalogue [illegible] Musée de Genève, etc.

A Kreÿder

Imp. L. CHAMPENOIS, Paris

Muscat hâtif du Puy-de-Dôme

La vigueur naturelle du cep franc de pied est plutôt faible. Greffé sur Riparia × Rupestris et surtout sur Aramon × Rupestris Ganzin n° 1 ou Mourvèdre × Ruspestris 1202, elle est considérablement augmentée. Suffisamment fertile, il n'est pas nécessaire de lui donner un grand développement et par suite de le soumettre à une taille à long bois.

Peu sensible au Mildiou, il l'est davantage à l'Oïdium ; on l'y soustrait cependant aisément avec deux ou trois soufrages effectués en temps opportun.

DESCRIPTION. — Souche, de vigueur moyenne, au tronc de faible grosseur ; écorce grossière se détachant assez facilement par larges plaquettes ; port mi-érigé.

Bourgeons, à débourrement hâtif, vert blanchâtre, un peu teinté lie de vin ; simples, rarement doubles ; jeunes feuilles, glabres sur les deux faces et brillantes, finement dentées ; les grappes de fleurs apparaissent de bonne heure entourées de poils marrons.

Rameaux, allongés, forts, sinueux, non ramifiés ; vert jaune clair et glabres à l'état herbacé, deviennent jaunâtres avant la maturité, stries nombreuses, nuancés brun aux nœuds ; à maturité, la couleur est à fond blanchâtre, avec nombreuses plaques rouge vineux ; aoûtement hâtif ; — mérithalles sous-moyens, courts à la base, rugueux, luisants, peu ou point pruinés ; aplatis ; bois dur, vert intense à l'intérieur ; canal médullaire étroit ; nœuds peu renflés ; diaphragmes épais ; — vrilles discontinues, sous-moyennes de force et de longueur, bifurquées.

Feuilles, moyennes, presque aussi larges que longues, assez épaisses, asymétriques ; — sinus supérieurs, ou peu profonds et ouverts en V, ou profonds, et quelquefois les bords des lobes se superposant ; lobes supérieurs peu larges, avec développement sur-moyen du limbe ; sinus latéraux secondaires en V, assez profonds, tantôt ouverts et tantôt fermés ; lobes latéraux supérieurs développés en pointe ; lobe terminal assez large de base, et terminé par une dent développée ; sinus pétiolaire ouvert, ou les bords se superposant à leur extrémité ; — limbe plan ; face supérieure de couleur vert intense et glabre ; face inférieure glabre également mais plus claire ; nervures vert clair, peu proéminentes, pileuses ; deux séries de dents coniques, assez larges de base ; léger mucron jaunâtre. — Pétiole de longueur moyenne, renflé à son insertion au rameau, couleur vert jaunâtre, angle d'insertion obtus.

Fruits. — *Grappes*, à insertion très variable, du 2e au 4e nœud, mais le plus souvent insérées au 4e, deux ou trois sur le même sarment ; moyennes, sur-moyennes, ailées, cylindriques à partir de leur ramification supérieure, longues, tassées ; pédoncule moyen de force, plutôt long, vert jaune clair comme la rafle, plutôt tendre ; pédicelles courts, forts, vert jaune clair ; bourrelet conique, assez fort, avec verrues assez nombreuses de couleur rouge brique sale ; grain s'en détachant difficilement abandonnant un pinceau long et gros. — *Grains*, deux grosseurs : petits et sur-moyens, les derniers plus nombreux, luisants sous la pruine assez épaisse ; fermes ; peau épaisse, élastique ; jus abondant et blanchâtre ; chair verdâtre, veinée blanc, croquante, finement musquée ; trois pépins moyens.

E. et R. Salomon.

RAISIN DE CALABRE

Synonymie. — Calabre, Blanc de Calabre, Calabre blanc, Raisin de Calabre, Uva di Calabria, Calabrese Bianca, Moschato di Calabria, Calabrian Raisin, Insolia Bianca ?, Jossling Saint-Albans.

Observations. — Son lieu d'origine est la Calabre, son nom l'indique. Cependant, d'après nos correspondants d'Italie, il n'apparaît pas qu'il y soit très connu, tout au moins sous le nom de Calabrese Bianca, ou Uva di Calabria qui lui est donné dans nos Catalogues français. Celui de Moschato di Calabria, qui figure dans divers catalogues italiens, désigne ce même cépage, et c'est évidemment sous ce dernier vocable qu'il faut le chercher dans son pays d'origine. Vers le milieu du siècle dernier, Moreau-Robert, d'Angers, continuateur de Vibert, mettait au commerce, sous le nom de « Jossling Saint-Albans », un soi-disant semis qui n'est autre que le cépage qui nous occupe. Il est surprenant que cette variété ne se soit pas davantage propagée dans nos régions méditerranéennes et du Sud-Ouest, là où des centres importants de cultures de vignes à raisins pour table se sont créés.

Le Raisin de Calabre est, parmi ceux très nombreux que nous possédons dans nos collections, celui à qui nous reconnaissons le plus des qualités que doit posséder un raisin de luxe. Très ornemental, de qualité bonne, même très bonne, à saveur légèrement musquée, se conservant bien sur le cep ou au fruitier, pouvant être expédié sur des marchés lointains et y arriver en parfait état, telles sont les qualités auxquelles nous faisons allusion. Si à cela on ajoute que le cep de Raisin de Calabre est très vigoureux, d'une bonne fertilité lorsqu'il est sélectionné avec soin, et peu sensible aux maladies cryptogamiques, on comprendra notre étonnement de son oubli par les cultivateurs de vignes pour la consommation des régions méridionales.

Pour obtenir le maximum de production et de beauté du Calabre, il est nécessaire de le planter en terres légères, plutôt sèches, rocailleuses, caillouteuses ou pierreuses et à exposition bien ensoleillée. Son principal défaut étant d'être assez facilement atteint par l'Anthracnose dans les milieux un peu humides.

Quoique son véritable habitat soit dans le Sud, on peut obtenir de beaux produits du

BIBLIOGRAPHIE. — Robert Hogg : The fruit Manual. — Martin-Burdin (Turin) : Catalogue. — Pulliat : Descriptions et Synonymies. — Mas et Pulliat : Le Vignoble. — Salomon : Catalogue. — Battanchon : Agriculture nouvelle (1901).

Blanc de Calabre

BASSIN DE CALABRE

A. Kreijder

Blanc de Calabre

Calabre dans le Centre, voire même sous le climat de Paris, à l'espalier de plein midi. Dans ces régions toutefois nous n'en conseillons la culture qu'exceptionnellement.

Il n'est pas nécessaire d'exciter sa vigueur, naturellement grande ; le Riparia, le Berlandieri et ses hybrides sont pour lui d'excellents porte-greffes. La forme qui convient le mieux à son cep est celle en cordon horizontal, à grand développement, avec coursons taillés courts. Au cas où l'emploi de greffons imparfaitement sélectionnés réduirait par trop la production, on y remédierait par des demi-longs bois laissés alternativement sur une partie des coursons.

Quoique les grappes du Calabre soient pour le très grand nombre pas trop compactes, il est avantageux de les ciseler. Cette opération et quelques effeuillages à l'arrière-saison parachèvent le fini des grappes en augmentant le volume des grains et en lui donnant cette patine légèrement dorée sur fond d'ambre, qui est leur caractéristique beauté.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; à port plutôt étalé ; grosse écorce.

Bourgeons, à débourrement de quelques jours plus tardif que celui du Chasselas ; de couleur vert pâle ; — jeunes feuilles tantôt quinquelobées, au lobe terminal allongé, tantôt trilobées, presque rondes ; dans le premier cas les sinus sont bien indiqués, dans le second ils le sont à peine, sauf le sinus pétiolaire qui dans les deux formes reste fermé ; les deux pages en sont glabres, celle supérieure vert foncé, les nervures s'en détachant parce qu'elles sont de couleur plus claire, la page inférieure est d'un ton moins foncé ; — les grappes de fleurs apparaissent enveloppées d'un tissu grenat ; jeunes rameaux forts et longs, peu pointus, méplats, presque glabres, légèrement teintés aux nœuds, avec canelures plus sombres.

Rameaux, allongés, forts, non sinueux, peu ramifiés ; vert teinté rouge sombre du côté du soleil et légèrement pruinés à l'état herbacé, deviennent avant l'aoûtement d'un vert jaune pâle légèrement pourpré aux nœuds ; à maturité, le fond est de couleur rouge brique fortement enviné aux nœuds ; — mérithalles de longueur sous-moyenne, courts à la base, peu rugueux, peu luisants sous la pruine assez épaisse ; stries nombreuses, bien délimitées, peu profondes, légèrement aplaties ; bois dur, vert intense à l'intérieur ; canal médullaire assez développé ; nœuds un peu renflés et légèrement comprimés dans le sens de l'aplatissement des mérithalles ; — vrilles discontinues, faibles et bifurquées.

Feuilles, de grandeur ordinaire et sur-moyennes, un peu plus larges que longues ; asymétriques ; entières, cependant celles sur-moyennes ont un plus grand développement en pointe du limbe ; — sinus supérieurs presque nuls et en U, à bords parallèles ; sinus latéraux supérieurs peu profonds et en U dans les feuilles ordinaires, profonds et en V complètement fermés dans celles sur-moyennes ; sinus pétiolaire fermé ou au 3/4 fermé ; lobes supérieurs peu développés, lobes latéraux supérieurs peu indiqués dans les feuilles ordinaires, davantage dans celles sur-moyennes ; lobe terminal d'un développement normal en pointe et aussi large que long ; — limbe ni bullé ni gaufré ; rares flocons aranéeux à la page supérieure, de couleur vert foncé ; celle inférieure de couleur vert jaune clair et glabre ; nervures vert clair, peu proéminentes, petites et pileuses ; deux séries de dents assez larges de base, longues et légèrement arrondies au sommet ; léger mucron jaunâtre. — Pétiole sur-moyen de longueur, de force moyenne, renflé à son insertion, vert jaunâtre,

avec cannelures alternées rousses et vertes, angle d'insertion droit ou obtus. Le limbe des feuilles commence à se décolorer d'assez bonne heure, et devient vert clair entre les nervures, puis vert jaunâtre, et les feuilles meurent jaunes.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent à partir du 4e ou du 5e nœud ; deux, rarement trois sur le même sarment, amples, jamais tassées, ailées, assez souvent aileronnées, prismatiques, longues ; pédoncule long et fort, se lignifiant, légèrement duveteux, vert jaune clair, à stries plus sombres comme la rafle, renflé au point d'insertion de l'aileron ; pédicelles assez longs et plutôt grêles, bourrelet large de base et parsemé de petites verrues peu nombreuses, se détachant assez difficilement du grain et abandonnant un pinceau large et court. — *Grains*, sur-moyens et gros, sphériques ou légèrement méniscoïdes, luisants sous la pruine assez épaisse ; stigmate persistant et apparent ; peau d'épaisseur sur-moyenne, élastique, ambrée et dorant à maturité complète ; jus abondant ; chair ferme et croquante ; pulpe peu fondante, sans saveur particulière, mais plutôt légèrement musquée ; un gros pépin par grain.

E. et R. Salomon.

A. Kreÿder

Imp F CHAMPENOIS

Chasselas Duhamel

CHASSELAS DUHAMEL

Observations. — Le *Duhamel* est [illegible] bien connu qui a doté de nombreuses [illegible] de nos cépages à raisins de table et de cuve. Pourquoi cette dénomination de Chasselas appliquée au Duhamel? Cette question ne peut [illegible] ampélographiques; aucun d'eux en effet ne semble [illegible] si ce n'est sans doute, ce que nous supposons, [illegible] Chasselas Duhamel a été, bien à tort [illegible] sélectionneurs comme synonyme du Chasselas [illegible] cette erreur, cultivait bien certainement [illegible] confondu avec le cépage Gros coulard; il en diffère [illegible]

Il est difficile d'ailleurs de confondre le Duhamel avec [illegible] souche, l'aspect de ses minces sarments, de grappes [illegible] les découpures particulières de ses feuilles sont autant de caractères spéciaux qui ne [illegible] au cépage facile à distinguer.

Confiné jusqu'alors dans les collections de pépiniéristes et dans quelques rares jardins, le Chasselas Duhamel n'a pas encore été cultivé sur de grandes surfaces en vue de la vente de ses produits; il est par trop [illegible]. Ce n'est que par des sélections rationnelles que l'on en peut obtenir de belles grappes; admirablement placé dans certaines situations bien exposées de nos régions méridionales, il pourrait y être cultivé industriellement avec profit. La qualité de ses raisins, leur facilité de conservation qui [illegible] pouvoir être transportés à longue distance sans en être trop [illegible], méritent d'être connues.

Son greffage sur Riparia Gloire, Berlandieri et hybrides de Berlandieri atténue sa sensibilité à la coulure, sans lui enlever de sa vigueur, qui est naturellement grande. L'incision annulaire pratiquée alors que la floraison est commencée, non avant, aide aussi très efficacement à une bonne fécondation. Il est avantageux de donner au Chasselas Duhamel un grand développement. Le cordon horizontal, avec coursons taillés à un œil franc, lui convient particulièrement. Il est peu sensible à l'Oïdium et au Mildiou; pas du tout à l'Anthracnose.

BIBLIOGRAPHIE. — Mouton-Rousset. [illegible] Viala. Descriptions et Synonymies. Sorets. Catalogue.

Chasselas Duhamel

CHASSELAS DUHAMEL

Observations. — Le *Duhamel* est d'origine angevine ; il a été obtenu par Vibert, le semeur bien connu qui a doté de nombreuses variétés, dont plusieurs remarquables, le groupe de nos cépages à raisins de table et de fantaisie. Pourquoi cette dénomination de Chasselas appliquée au Duhamel? Cette question se pose après l'examen de ses caractères ampélographiques ; aucun d'eux en effet ne semble le rattacher à la famille des Chasselas, si ce n'est sans doute, ce que nous supposons, l'un des ascendants dont il est issu. Le Chasselas Duhamel a été, bien à tort, considéré par nombre de pépiniéristes et de collectionneurs comme synonyme du Chasselas Gros coulard. V. Pulliat, qui a accrédité cette erreur, cultivait bien certainement un autre cépage que le Duhamel pour l'avoir confondu avec le cépage Gros coulard; il en diffère absolument.

Il est difficile d'ailleurs de confondre le Duhamel avec un autre cépage. Le port de la souche, l'aspect de ses minces sarments, de grosseur uniforme, aux yeux aplatis et aigus, les découpures particulières de ses feuilles sont autant de caractères spéciaux qui en font un cépage facile à distinguer.

Confiné jusqu'alors dans les collections de pépiniéristes et dans quelques-unes d'amateurs, le Chasselas Duhamel n'a pas chance d'être cultivé sur de grandes surfaces en vue de la vente de ses produits ; il est par trop coulard. Ce n'est que par des sélections réitérées que l'on en peut obtenir de belles grappes ; sélectionné et planté dans certaines stations bien exposées de nos régions méridionales, il pourrait y être cultivé industriellement avec profit. La qualité de ses raisins, leur facilité de conservation, qui implique celle de pouvoir être transportés à longue distance sans en être trop endommagés, nous le font croire.

Son greffage sur Riparia Gloire, Berlandieri et hybrides de Berlandieri atténue sa sensibilité à la coulure, sans lui enlever de sa vigueur, qui est naturellement grande. L'incision annulaire pratiquée alors que la floraison est commencée, non avant, aide aussi très efficacement à une bonne fécondation. Il est avantageux de donner au Chasselas Duhamel un grand développement. Le cordon horizontal, avec coursons taillés à un œil franc, lui convient particulièrement. Il est peu sensible à l'Oïdium et au Mildiou ; pas du tout à l'Anthracnose.

BIBLIOGRAPHIE. — Moreau-Robert : Catalogue. — V. Pulliat : Descriptions et Synonymies. — Salomon : Catalogue.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; à tronc fort; port étalé.

Bourgeons, à débourrement hâtif, couleur lie de vin ombrée; — jeunes bourgeons simples, rarement doubles, assez forts à la base et peu pointus; jeunes feuilles quinquelobées; page inférieure de couleur lie de vin foncée, aux nervures rouge brique sale et laineuses; page inférieure glabre ou presque glabre, de couleur ocre rougeâtre brillant; mucron et extrême pointe des dents rouge vineux; les grappes de fleurs apparaissent assez tardivement, entièrement couvertes d'un duvet couleur lie de vin.

Rameaux, allongés, légèrement sinueux; jeunes rameaux aranéeux, vert jaune clair, avec canelures rougeâtres, un peu plus foncés aux nœuds et du côté du soleil; à maturité, ils ont une teinte havane à teinte rougeâtre du côté du soleil, tirant aux nœuds au rouge vineux pourpré; — mérithalles de longueur moyenne, peu rugueux, assez brillants,; stries nombreuses, bien délimitées, assez profondes, sinueuses; bois dur, d'un beau vert à l'intérieur; canal médullaire assez développé, d'un diamètre égal à la moitié de celui du rameau; nœuds fortement renflés du côté de l'œil; diaphragmes épais; — vrilles plutôt frêles et longues, bifurquées.

Feuilles, de grandeur ordinaire et sur-moyennes, asymétriques, entières; sinus inférieurs peu profonds, ouverts en U, à bords parallèles; lobes supérieurs peu développés, terminés par une dent conique, large de base; sinus latéraux supérieurs peu profonds en U, à bords parallèles ou, mais rarement, complètement fermés, les lobes se superposant parallèlement; lobes supérieurs latéraux terminés par une dent plutôt aiguë; lobe terminal peu développé; sinus pétiolaire fermé, les lèvres se réunissant et formant arête en dessous; — limbe légèrement bullé mais non gaufré; lobes supérieurs relevés, ceux latéraux révolutés suivant la nervure centrale, celui terminal plan; page supérieure et page inférieure glabre, la première vert foncé mais l'autre d'un vert plus clair; nervures peu fortes, peu proéminentes, lavées de roux et fortement pileuses; deux séries de dents, léger mucron jaunâtre, hérissé de poils courts et forts. — Pétiole long, plutôt faible, vert jaune clair lavé de roux, pileux et rugueux au toucher, renflé à son insertion, à angle obtus.

Fruits. — *Grappes*, insérées presque toujours à partir du 5e nœud; deux à trois, rarement quatre, sur le même sarment; ailées, très lâches; moyennes, mais plutôt courtes; pédoncule long, fort, vert jaune clair, lavé de roux; rafle verte; pédicelles assez longs, de force moyenne, renflé à son point d'insertion à la rafle; bourrelet proéminent, conique avec petites verrues; grains s'en détachant assez facilement en y abandonnant un long pinceau triangulaire taché de roux à son extrémité. — *Grains*, gros, ellipsoïdes, luisants sous la pruine épaisse; stigmate persistant et apparent, ferme; peau peu épaisse, élastique; chair incolore, légèrement veinée, blanchâtre, quelques points rougeâtres sur la peau à maturité complète; jus peu abondant; pulpe fondante, à saveur très agréable; un gros pépin par grain.

E. et R. Salomon.

J. Troncy

Troyen

Imp. F. CHAMPENOIS, Par

TROYEN

Synonymie — [illegible] l'Armançon, Yonne. — [illegible] et les Colombé, Aube. — [illegible] l'Aube, Aube et Haute-Marne. — [illegible] Jeanville et Saint-Dizier. — [illegible] (Meuse, Meurthe-et-Moselle, [illegible] Plant de Vaucouleurs (Meuse. [illegible] vallées du Madon et de la Moselle [illegible] Faux Lavaux (Ardèche. [illegible] (sud de la Haute-Marne [illegible] lement de Suze et de Pignol [illegible] teur, *Pulliat*). — Gamay [illegible] gers, d'après *Pulliat*). [illegible] d'Ancy. — [illegible] (Meuse). [illegible]

[illegible] de Pomologie (t. VII, p. 790 et suiv. 1831). [illegible] sur la culture de la vigne dans les cantons de Tonnerre et de Ancy-[illegible] le-Franc, 1836). — [illegible] Statistique de la vigne en Côte-[illegible] Les vignes cultivées à Verdun-sur-Meuse (Journal agr. [illegible] 1847). — [illegible] Nouveau traité de culture de la vigne en Suisse). — [illegible] Statistique des Hérys (Mémoires de la So[illegible] 717. Troyes, 1852). — V. Rendu : Ampélographie [illegible] Odart : Ampélographie universelle (6e édit., p. 268 [illegible] pp. 119 et 326). — Pulliat : Mille variétés de vignes [illegible] (t. III). — J. de Rotasenda : Essai [illegible] 259, 1884). — H. Goethe : Handbuch der Ampelogra[illegible] la Meuse (Bar-le-Duc, 1889). — A. Pacottet [illegible] Bar-le-Duc, 1893). — G. Couderc : Congrès viticole [illegible] description des cépages. Cf. Rendu, [illegible] 867. — Jean Guicherd : Note sur les vignobles de [illegible] Manuel du vigneron de l'Aube (p. 61, Bar-sur-Aube [illegible] la Côte (Revue de viticulture, n° 296). — J. Guyonnet [illegible] Agricole de la Haute-Marne, p. 329, 1900).

Troyen

TROYEN

Synonymie. — Troyen, Troyen noir (vallée de la Seine, Aube et Côte-d'Or; vallée de l'Armançon, Yonne). — Galbot (vallée de la Vanne, Aube). — Framboise (Arrentières et les Colombés, Aube). — Gamery, Gamelin, Gamay vert, Gamay rouge (vallée de l'Aube, Aube et Haute-Marne). — Petit Gamay (vallée de la Marne, de Chaumont à Joinville et Saint-Dizier). — Vert plant (vallée de l'Ornain, à Bar-le-Duc). — Jacquemart (Meuse, Meurthe-et-Moselle, sur les côtes de Toul et de la Voëvre). — Varenne noire, Plant de Varennes (Meuse, *Cte Odart*). — Bresson, Liverdun, Éricé noir, Petit Éricey (vallées du Madon et de la Moselle, Vosges et Meurthe-et-Moselle, *L. Millot*). — Liverdun, Faux Liverdun (Ardèche, *G. Couderc*). — Fontanet, Gouligny, Gamay de Rolampont (sud de la Haute-Marne, *Ad. Berget*). — Avanas de Chiomonte, Avanà (arrondissement de Suze et de Pignerol (Italie), *J. de Rovasenda*). — Gamay d'Orléans (par erreur, *Pulliat*) — Gamay a grains ronds, Déloyal, Gros Gamay, Gamay rond (divers auteurs, d'après *Pulliat*). — Éricey, Ricey de Bourgogne (?) (environs de Metz, *Colli-gnon d'Ancy*). — Jacmart, Renard (Meurthe, *Bosc*). — Éricey de Chateau-Salins, Ginecey (Moselle, *J. Guyot*). — Foirard (?), Gueuche (?), Troy-cep (?) (par erreur, *J. Guyot*). — Prescott (?) (Isère, *J. de Rovasenda*).

BIBLIOGRAPHIE. — Bosc : Encyclopédie méthodique de Panckoucke (t. VII, p. 790 et suiv. 1831). — Roze et Jacquillat-Despréaux : Essai sur la culture de la vigne dans les cantons de Tonnerre et de Cruzy (dans l'Annuaire de l'Yonne, p. 192, Auxerre, 1838). — Dr Morelot : Statistique de la vigne en Côte-d'Or (p. 121, Dijon, 1831). — Cte Piérard : Les vignes cultivées à Verdun-sur-Meuse (Journal agr. de la Meuse, 7e année, p. 739, Bar-le-Duc, 1847). — Colignon d'Ancy : Nouveau mode de culture de la vigne (p. 15, Metz, 1847). — A. Ray et A. Guénin : Statistique des Riceys (Mémoires de la Soc. académique de l'Aube, 2e série, t. III, pp. 672 et 747, Troyes, 1852). — V. Rendu : Ampélographie française (2e édit., pp. 248 et 249, 1857). — Cte Odart : Ampélographie universelle (6e édit., p. 268, 1873). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. III, pp. 119 et 326). — Pulliat : Mille variétés de vignes (3e édit., p. 131, 1888). — J. Guyot : Les Vignobles de France (t. III). — J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (pp. 10, 169, 219, 1881). — H. Gœthe : Handbuch der Ampelographie (p. 37, 1887). — A. Boinette : Les cépages de la Meuse (Bar-le-Duc, 1889). — A. Prudhomme : Agriculture du département de la Meuse (p. 270, Bar-le-Duc, 1893). — G. Couderc : Congrès viticole de Lyon (tableaux, n° 14, 1894). — Et. Salomon : Catalogue descriptif des cépages. — Ch. Rouget : Les vignobles du Jura et de la Franche-Comté (p. 140, 1897). — Jean Guicherd : Note sur les vignobles de l'Aube (Vigne américaine, p. 85, 1898). — J. Migneaux : Manuel du vigneron de l'Aube (p. 61, Bar-sur-Aube, 1901). — P. Mouillefert : La vigne aux environs de Paris (Revue de viticulture, n° 296). — J. Guicherd : Les cépages du canton de Châteauvillain (Revue agricole de la Haute-Marne, p. 329, 1900).

Historique et origine. — Les vieux auteurs ne citent pas ce cépage. Bosc est le premier à le signaler dans ses notes sur les vignobles des départements du Nord-Est qu'il avait visités en 1820 ; dans ses listes de plants, il cite les noms de Jacmart, Vert plant, Petit Gamay, Gamery, qui sont des synonymes encore très employés du Troyen, mais il ne soupçonne pas qu'il s'agit d'un seul et même cépage. Dans ses notes sur le vignoble des Riceys[1], il place le Troyen après le Pinot et le Gamay comme importance culturale dans ce vignoble et il cite un trait caractéristique de ce cépage, « dont le vin est le meilleur après celui des Pineaux, mais qui laisse souvent tomber ses grappes aux approches de sa maturité ». En 1831, le Dr Morelot énumère les noms locaux des cépages de chacun des cantons du département de la Côte-d'Or ; il signale la culture du Troyen dans le canton de Montbard et dans tout l'arrondissement de Châtillon-sur-Seine[2].

Odart reçut ce cépage de Lorraine ; dans sa première édition de l'*Ampélographie universelle*, les notes qu'il donne sur le Liverdun, Éricé noir, Grosse race sont un mélange d'appréciations que l'on peut rattacher tantôt au Gamay, tantôt au cépage que nous décrivons. Dans les éditions ultérieures, Odart informe ses lecteurs qu'il a reçu en mélange avec le Liverdun un autre cépage, la Varenne noire qu'il différencie assez nettement et qui est notre Troyen. Mais la confusion des noms était facile parce que les noms de Liverdun et d'Éricey s'appliquent quelquefois en Lorraine à l'un et à l'autre des deux cépages, mais plus spécialement au Troyen, tandis que le Gamay reçoit les noms de Grosse race et de Verdunois. Après Odart, la confusion des descriptions ampélographiques relatives à ce cépage s'est encore accentuée : la Varenne du Cte Odart arriva dans les collections de Pulliat sous le nom de Gamay d'Orléans ; l'ampélographe du *Vignoble* l'identifie avec le Jacquemart, il décide que c'était là le cépage qui avait été proscrit, sous le nom de Gamay, par les divers Parlements. Pulliat charge ce cépage estimable des arrêts de proscription que la production démocratique et rémunératrice du Gamay noir lui avait attirés. Le Troyen n'étant pas cultivé en Haute-Bourgogne et en Franche-Comté, il paraît évident que les proscriptions des Parlements de Dijon et de Besançon s'appliquaient bien au vrai Gamay ; il en est de même de l'arrêt du Parlement de Metz, du 5 juillet 1731, qui ordonne « qu'on arracherait dans l'année, tant dans le ban de Toul que dans les autres bans situés dans le ressort du bailliage tous les *gouaux blancs* ou *noirs*, les *gamets* ou *verdunois*, et les *focans* ou *grosse raus* qui se trouveront mêlés avec d'autres vignes[3]... » Verdunois est bien encore actuellement le seul nom donné au Gamay noir dans les vignobles de Toul et des côtes de la Voëvre, tandis que le Troyen y est appelé Jacquemart. Ce n'est donc pas le cépage proscrit que de nombreux Catalogues, à la suite de l'erreur involontaire de Pulliat, ont accompagné des épithètes de Gros Gamay, Déloyal, Gamay rond, en créant au surplus des confusions avec l'excellent Gamay rond de la Côte-d'Or et d'Argenteuil.

A Bar-le-Duc et dans la vallée de la Marne, vers Saint-Dizier, le Troyen porte le nom de Petit Gamay, tandis que le vrai Gamay, qui est là un cépage importé, est appelé Gros Gamay et Bourguignon. Il semble que le Gamay de la Bourgogne et du Beaujolais s'est acclimaté en progressant de plus en plus vers le nord, car, depuis la fin du XVIIIe siècle, il a

1. Bosc, *Encyclopédie méthodique de Panckoucke*, t. VII. Art. « Vigne », p. 790, 1831.
2. Morelot, *loc. cit.*, p. 121.
3. *Collection de décisions nouvelles*, de J.-B. Denisart. Art. « Vignes », 1768

pris peu à peu la place du Pinot et du Troyen. Ce dernier est un cépage en voie de regression partout supplanté par son commensal le Gamay noir.

Aire géographique. — Le Troyen est cultivé dans les vignobles du nord-est, depuis Tonnerre jusqu'à Metz. Il occupe les replats des côtes, les parties les plus humides des marnes qui forment le sol ou le sous-sol de beaucoup de vignobles de la Lorraine, du Barrois et de la Basse-Bourgogne.

Dans l'Aube, aux environs de Bar-sur-Seine, à Celles, à Gyé, à Mussy, il peuple entièrement certains vignobles ; aux Riceys et à Bar-sur-Aube il est plus ou moins mélangé au Gamay ; aux environs de Troyes on ne le rencontre plus qu'à l'état de ceps isolés. On peut estimer que ce cépage couvrait environ 4.000 hectares dans l'Aube avant l'invasion phylloxérique, mais on le plante très peu dans les vignobles reconstitués, et sa place sera fort restreinte dans l'avenir. — En Côte-d'Or, ce cépage était prépondérant autrefois sur les marnes oxfordiennes du Châtillonnais, on le cultive beaucoup moins aujourd'hui ; pourtant, à Gomméville, des viticulteurs l'ont greffé avec succès et il occupera encore quelques centaines d'hectares dans les nouveaux vignobles de la haute vallée de la Seine. — Dans le Tonnerrois, le Troyen a peuplé environ le cinquième du vignoble rouge, mais depuis la reconstitution il est complètement délaissé ; il ne garde une place importante dans l'Yonne que sur les confins de l'Aube, à Arthonnay. — Dans la Haute-Marne on rencontre le Troyen sous des noms variés dans tout le département, mais surtout au nord, vers Saint-Dizier, Joinville, Poissons ; il couvre environ 2.000 hectares de vignes dans ce département, où, comme dans l'Aube, il est par excellence le cépage des terrains marneux, humides du kimméridien et de l'oxfordien.

C'est dans la Meuse, dans le vignoble qui entoure Bar-le-Duc, sous le nom de Vert plant, que le Troyen est le plus largement cultivé ; ce cépage forme les neuf dixièmes de l'encépagement actuel du vignoble de la vallée de l'Ornain qui s'étend sur 4.000 hectares environ ; il y est cultivé depuis un temps immémorial. Dans les petits vignobles de l'Argonne, à Varennes, à Verdun-sur-Meuse, le Troyen a reculé devant le Gamay, de même dans le beau vignoble des côtes de la Voëvre ; il n'y occupe plus que le vingtième des plantations. En Meurthe-et-Moselle, on le rencontre encore à Liverdun, et dans le vignoble des environs de Toul sur les marnes oxfordiennes des côtes de la Moselle.

Le Dr Guyot, qui était né dans une localité viticole de l'Aube, où le Troyen a une large place, à Gyé-sur-Seine, voyait ce cépage partout, dans la Haute-Saône, dans la Nièvre, dans la Loire, etc.; il lui avait donné des synonymies nombreuses, mais la plupart erronées, telles sont celles de Foirard, de Gueuche, cépage jurassien bien distinct, et celle de *Trois-cep*, qui désigne une variété du Gamay cultivée dans la Loire.

En dehors du Nord-Est, le Troyen ne se trouve plus qu'à l'état isolé ; il a accompagné pourtant les cépages de l'Est dans leurs migrations. Odart l'avait répandu un peu dans la Touraine et dans l'Anjou. Un des correspondants d'Odart, M. de Bernardy, ancien maire d'Aubenas, l'avait importé dans l'Ardèche vers 1820, sous le nom de Liverdun. M. de Bernardy estimait beaucoup l'abondance soutenue de ce cépage [1]. M. Couderc, qui nous a envoyé, de l'Ardèche, du Liverdun, bien identique au Troyen, nous écrit que « ce cépage a été cultivé avec succès sur les marnes du trias ; depuis la reconstitution on ne

1. Odart, *Ampélographie*, 1re édit., p. 72, 1845, et 6e édit., p. 97, 1873.

l'emploie plus guère et on lui préfère dans l'Ardèche les cépages de 2e et de 3e époque qui souffrent moins les années de grande sécheresse, qui mûrissent tard, mais complètement, le greffage accentuant les effets de la sécheresse ». — Aux environs de Paris, le Troyen se trouve à l'état de ceps isolés.

J. de Rovasenda a établi l'identité de notre cépage avec l'*Avanà de Chiomonte*, distinct de l'*Avanà de Suze* ; « il produit les vins de Chiomonte qui enlèvent l'usage des jambes avant de porter à la tête, à ceux qui en boivent avec intempérance ». Cette vigne serait assez cultivée dans les arrondissements de Pignerol et de Suze en mélange avec d'autres cépages, notamment avec le Persan. Le même auteur donne, d'après Pulliat, le nom de Prescott comme désignant le même cépage dans l'Isère. Nous n'avons pu retrouver le Troyen, ni aucun cépage connu actuellement sous le nom de Prescott dans l'Isère.

En résumé, le Troyen occupe dans le Nord-Est de la France environ 12.000 hectares de vignes, il ne s'étend plus. Sa bonne adaptation aux terrains marneux le faisait planter ; mais cette qualité a moins d'importance depuis le greffage, et d'autre part sa propension à la Pourriture le fera presque toujours écarter des nouvelles plantations.

Ampélographie comparée. — Le Troyen justifie son nom par sa fertilité régulière et par le grand nombre de ses grappes étagées le long de ses pampres ; il porte souvent trois raisins et un ou deux grappillons sur chaque sarment. Les noms de Gamay vert et de Vert plant qu'il reçoit communément dans les vallées de l'Aube, de la Marne et de l'Ornain sont bien justifiés aussi parce qu'il possède un feuillage vert foncé intense qui le caractérise très facilement au milieu des nombreux cépages qui peuplent les vignes de l'Est. Les vignobles de cette région sont répartis dans de nombreuses vallées, séparées les unes des autres par des plateaux boisés ; chacun de ces vignobles est isolé, et ce fait nous explique la multiplicité des synonymies du Troyen.

Ce cépage n'est point un Gamay, il s'en distingue nettement par sa feuille, dont la forme rappelle celle du Pinot noir avec des dimensions un peu réduites, par sa grappe plus courte, par ses grains qui sont sphériques et portés par un pédicelle trapu. Les noms de Petit Gamay, Gamery, Gamelin, Gros Gamay, Éricé, Liverdun, qui créent des confusions avec le Gamay vrai, sont appliqués par les vignerons de l'Est qui rangent sous le nom générique de Gamay tous les cépages productifs dont les grappes sont moyennes et qui se conduisent à la taille courte.

Le feuillage du Troyen est assez variable dans ses découpures, la feuille du type est arrondie, mais sur le même cep on rencontre des feuilles plus découpées, quelquefois à 3 et 5 lobes. Les poils raides du pétiole et des nervures sont toujours moins abondants sur les feuilles du sommet des sarments et peuvent disparaître à la fin de l'automne sur certains ceps sans pour cela constituer une variation distincte du cépage et modifier son faciès général.

Le Troyen est un cépage dont le puissant système radiculaire très traçant est approprié aux terrains argileux et marneux ; c'est le plant des terres fortes du lias, de l'oxfordien et du kimméridien. Ce sont les marnes kimméridiennes qui forment les replats des terrains jurassiques de l'Aube ; aux Riceys notamment, Ray et Guénin écrivaient en 1852 : « On a défriché sur les hauteurs, des terrains blancs, tenaces et argileux où ne peut guère végéter qu'un seul plant, le Troyen..... » La résistance du Troyen au Pourridié est très

grande, supérieure à celle du Melon ; cette propriété avait favorisé son extension, il remplaçait le Gamay et le Pinot détruits par le Pourridié dans les sols humides.

Les époques de végétation du Troyen coïncident avec celles du Gamay, sauf pour la véraison ; tous les auteurs qui ont étudié ce cépage ont remarqué que ses raisins se coloraient tardivement, puis arrivaient très vite à maturité ; tandis qu'il s'écoule en moyenne 45 jours de la véraison à la maturité pour le Pinot et le Gamay, cette période de végétation ne dure pas plus de 30 jours pour le Troyen. On dit communément aux Riceys « qu'il ne mûrit que lorsqu'il entend rouler les cuveaux de vendange ». Cette particularité si marquée, signalée par Piérard, par Guénin et Ray, est caractéristique ; ces derniers auteurs écrivent même : « Il mûrit rapidement, mais dans la semaine seulement qui précède la récolte. » La maturité, contemporaine de celle du Gamay ou plus tardive seulement de quelques jours, place le Troyen parmi les cépages de 1re époque tardive de Pulliat. La rapide maturation du Troyen ne va pas sans inconvénient : la pellicule de sa grume assez épaisse s'éclate facilement, et, si le temps est humide, il pourrit d'une manière désespérante ; par contre, si le temps est chaud et sec, il se figue ou bien s'égrène, et, dans tous les cas, son produit est toujours diminué si les vendanges sont retardées.

La maturation rapide du Troyen explique, d'après M. Hast, de Saint-Mihiel, le nom de Jacquemart que porte ce cépage dans le Toulois. Le Jacquemart est le cépage qui annonce les vendanges, il sonne l'heure où cette opération ne peut plus être différée, comme le Jacquemart des horloges de beffrois flamands.

Nous ne connaissons point de variation de couleur du Troyen. Dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine, à Neuville, à Gyé, à Polisot, le cépage cultivé sous le nom de Troyen blanc est le Peurion ou Pourrisseux. Dans la Meuse, la *Varenne blanche*, signalée par Piérard et par Odart, est le Chardonnay ; enfin le *Blanc de Troyes* ou *de Trois*, qui est l'Aligoté, ne peut être confondu avec le Troyen.

Dans le vignoble de Bar-le-Duc, les vignerons distinguent trois sous-variétés ou sélections du Troyen noir : le *Vert plant vert* qui est la variété la plus productive, mais la moins résistante à la Pourriture ; le *Vert plant rouge*, à sarments bruns violacés, moins productif que le Vert plant vert et dont les feuilles se tachent de rouge grenat dès la deuxième quinzaine d'août, le vin produit par cette sélection est le meilleur des vins de Troyen ; le *Vert plant jaune*, à raisins noirs comme ceux des deux précédentes variétés mais dont les sarments sont brun clair, cette sous-variété est peu répandue.

En résumé, le Troyen est un cépage de bonne vigueur, au système radiculaire puissant ; ses feuilles, non planes, vert sombre, de dimension moyenne, ses nombreuses inflorescences bien charpentées dès le débourrement donnant des grappes serrées sans être compactes, à grains sphériques, noirs, portés sur des pédicelles courts et trapus, le caractérisent bien, ainsi que sa maturation rapide et sa sensibilité à la Pourriture aussi bien qu'à l'égrenage qui obligent à précipiter sa récolte.

Culture. — Le Troyen se conduit à souche basse ; il a une tendance à repousser du collet de la souche lorsque sa charpente est développée ; ses sarments mi-érigés sont nombreux et il exige un ébourgeonnement sévère fait de bonne heure ; malgré tout il conserve une bonne vigueur. Très fertile, il est conduit à la taille courte ; les coursons peuvent porter trois ou quatre yeux. Dans les années de grande production, il n'aoûte pas

toujours bien l'extrémité de ses sarments, il est néanmoins très résistant aux grands froids de l'hiver ; l'échamplure l'atteint au moment de la fonte des neiges.

Sa rusticité et son adaptation aux marnes calcaires se conservent lorsque le cépage est greffé ; il a une affinité très bonne avec les divers porte-greffes, notamment avec le Riparia, le Rupestris du Lot et l'Aramon × Rupestris Ganzin qui est le porte-greffe qui s'adapte le mieux dans les terres fortes, argilo-calcaires où le Troyen était à sa vraie place avant le greffage ; il augmente l'aire d'adaptation aux terrains calcaires pour la plupart des porte-greffes. La longévité de cette vigne est très grande ; sa fructification, hâtive puisque très souvent il porte des grappes dès la seconde année, se montre très régulière. Quoique fertile, approprié aux sols frais, donnant encore des raisins après les gelées de printemps, le Troyen n'est pas à sa place comme le Gamay dans les terres basses, sa grappe en effet est très sensible aux fraîcheurs de l'automne qui arrêtent sa maturation et provoquent la chute à terre de ses grumes. Très rustique à la floraison, il donne un abondant produit si la Pourriture ne vient pas le surprendre au moment de la véraison. Le Mildiou l'atteint facilement mais il est aisé de le défendre ; il est très peu sensible à l'Oïdium et dans les années de grande invasion un seul soufrage en juillet suffit pour le préserver complètement. Il est sensible au Black-Rot mais il peut être défendu facilement. Nous avons déjà signalé sa résistance au Pourridié qui a contribué à son extension.

Planté dans les sols secs, chauds et maigres, le Troyen ne conserve pas toutes ses qualités, en temps de sécheresse ses grains se détachent ; il n'est bien à sa place que dans les terres à sous-sol frais.

Son produit peut atteindre facilement 80 hectolitres à l'hectare, il donne en moyenne 40 hectolitres dans le Nord-Est. Sa production, très sensible à l'action des fumures azotées et phosphatées, n'est jamais nulle dans les sols les plus pauvres. Les vignes de Troyen, jamais fumées dans le Châtillonnais et dans le Barrois, ont des grappes moins amples et une végétation restreinte mais sans rabougrissement.

Le Troyen est en somme un cépage de bonne vigueur et de grande longévité dans les sols argilo-calcaires ; il doit être conduit à taille courte. C'est un très bon greffon pour les terrains chlorosants, il est robuste et bien productif.

Vinification. — La vendange et la vinification du Troyen ne comportent pas de soins spéciaux. Ses grappes se conservent difficilement sur le cep et doivent être coupées un peu sur le vert.

Le raisin de Troyen possède la composition suivante :

Poids moyen d'une grappe	80 gr
Poids moyen d'un grain	1 4

100 parties de raisins renferment :

Rafles		3.4
Pépins	5.9	10.6
Pellicules	4.7	
Pulpe et jus		86.0
		100.0

Il faut environ 140 kilog. de raisins pour produire 1 hectolitre de vin. Le moût manque d'acidité. Dans les mêmes conditions de culture et avec une récolte sensiblement égale

nous l'avons trouvé un peu plus riche en sucre que celui du Gamay (récolte de 1901, analyses de M. Mathieu) :

	Densité	Matières réductrices en glucose	Acidité totale en SO^4H^2
Troyen noir	1070	166gr	5gr 2
Gamay noir	1069	156gr	6gr 5

M. Mouillefert, à Neauphle-le-Château, en 1900, a noté les densités de moûts suivantes :

Petit Gamay du Beaujolais	1075
Troyen	1062
Gamay d'Arcenant	1045

Le raisin de Troyen, dans les années chaudes, comme 1893 et 1895, où il n'y a pas de pourriture, se figue rapidement et peut donner des vins assez alcooliques, bien colorés, mais sans finesse. En année ordinaire, le Troyen, vinifié seul en rouge, donne un produit léger, agréable, moins vert que la plupart des vins de l'Est ; « tôt prêt à boire », dit-on communément dans les vignobles de l'Aube et de la Meuse. Vin de consommation courante, sans cachet spécial, il vieillarde rapidement et perd, dès l'été qui suit la récolte, sa belle robe pourpre pour devenir pelure d'oignon.

Nous donnons ci-dessous l'analyse faite par M. Mathieu, à la Station œnologique de Bourgogne, d'un vin de ce cépage de bonne qualité moyenne, récolté en 1899, à Buxeuil (Aube) :

Alcool	9° 5
Extrait sec à 100°	20gr 4
Matières réductrices en glucose	1 8
Acidité totale en SO^4H^2	3 8
Cendres	1 5
Tanin (?)	0 2

Les vins de Troyen dépassent rarement 10° d'alcool et l'acidité est presque toujours au-dessous de 5 gr. par litre.

Vinifié assez souvent en blanc, le Troyen produit des vins de primeur, très friands, assez alcooliques, mais qui jaunissent facilement. Dans beaucoup de vignobles septentrionaux, le Troyen est vinifié en mélange avec le Gamay qui améliore sa constitution et dont il diminue la verdeur.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à port semi-érigé ; tronc moyen ; racines grosses, très traçantes.

Bourgeons, gros, obtus, à écailles brunes ; bourgeonnement duveteux bronzé ; jeunes feuilles trilobées, recouvertes d'un duvet blanc carminé sur leurs deux faces ; le pourtour des jeunes feuilles étalées est rouge brique ; des poils lanugineux appliqués persistent assez longtemps à la face supérieure qui devient glabre lorsque la feuille est adulte ; des poils blanchâtres courts et raides en lignes sur le pétiole et sur les nervures de la face inférieure persistent sur les feuilles adultes ; — les grappes apparaissent tôt, nombreuses.

Rameaux, longs, droits ou peu sinueux, de grosseur moyenne ; ramifications assez nombreuses, vertes ou faiblement lavées de pourpre à l'état herbacé ; sarments aoûtés,

rouge violacé, quelquefois châtains, striés finement avec quelques lenticelles très apparentes ; — mérithalles de longueur moyenne, 7 à 8 centimètres, cylindriques ; bois dur, cassant ; — vrilles moyennes ou faibles, bi et trifurquées ; yeux simples, moyens, obtus.

Feuilles, moyennes ou sous-moyennes, 3-5 lobées, rarement entières, aussi larges que longues, 13 c. sur 13 c. en moyenne ; — sinus pétiolaire assez profond en U lyré, arrondi, quelquefois assez fermé, quelquefois limité au fond par les nervures ; sinus latéraux à profondeur très variable, généralement arrondis ; lobes inférieurs peu développés ; — limbe non plan, plié en gouttière, consistant, épais, légèrement bullé, d'un *vert foncé* à la face supérieure, vert plus clair à la face inférieure, avec poils raides et courts sur toutes les nervures assez saillantes ; dents courtes, larges, obtuses en deux séries. — Pétiole assez long ou long, 7 à 9 centimètres, de grosseur moyenne, vert enviné ou pourpre portant des poils de même nature que ceux des nervures ; angle obtus entre le pétiole et le limbe. — Les feuilles se colorent assez tard en rouge brique ; la coloration automnale commence au bord de la feuille et par points sur le parenchyme ; défoliaison rapide, assez précoce, plus hâtive que celle du Gamay. La conformation générale de la feuille du Troyen rappelle celle du Pinot, mais réduite dans ses dimensions, et présente en plus les poils courts du pétiole et des nervures.

Fruits. — Les inflorescences apparaissent grosses, vert pâle, la première opposée à la quatrième feuille, presque toujours au nombre de trois par sarment, d'où le nom d *Troyen* donné au cépage. — *Grappes*, moyennes, courtement cylindriques ou cylindro-coniques, 10 à 12 centimètres de long sur 5 à 6 centimètres de diamètre, serrées, mais non compactes, régulières ; pédoncule moyen, 3 à 4 centimètres de long, se lignifiant à la maturité ; pédicelles courts, verts ou rougeâtres, terminés par des bourrelets moyens, trapus, rouge vineux, assez verruqueux. — *Grains*, petits ou moyens, sphériques, 11 mm de diamètre, peu consistants, peu adhérents aux pédicelles ; pinceau petit, rouge vineux ; pellicule assez épaisse, noire ; pruine abondante, bleuâtre ; ombilic central bien apparent ; pulpe abondante, molle, fondante ; jus incolore, saveur simple, non relevée ; pépins 1 à 4, plus souvent 2 et 3, moyens ou petits.

J. Guicherd.

J. Troncy

imp. J. CHAMPENOIS, Paris

Herbane blanc

ARBANE BLANC

Synonymie. — Arbanne, Arbanne blanche, Arbone, Arbonne, Albane (Aube, arrondissement de Bar-sur-Aube ; Haute-Marne, canton de Juzennecourt). — Arbenne, Arbenne blanc (Les Riceys, Tonnerrois). — Crêne (à Polisot, Aube). — Crenillat (Loire, vallée du Gier). — Cremilla (?) (Cat. Luxembourg).

Historique et aire géographique. — Bosc signale l'Arbane, en 1830, dans la liste des cépages existant à Bar-sur-Aube et aux environs. Ce cépage est cultivé dans ces vignobles de temps immémorial aux meilleures expositions qui lui sont réservées à cause de sa maturation tardive. On en rencontre des souches énormes, séculaires, qui se maintiennent vivaces au milieu des provins d'autres cépages mûrissant plus tôt. L'Arbane fait partie du groupe des cépages délicats, à maturation de 2e époque, qui persistent dans les vignobles du Nord-Est, parce que leur vin, excellent dans les années chaudes, fait oublier que leur raisin n'y mûrit bien qu'une année sur trois.

Nous avons pensé que ce cépage devait être originaire d'une région plus chaude ; ce n'est pourtant pas sans surprise que nous avions rencontré dans les collections de notre collègue, M. Rougier, à l'Exposition ampélographique du Congrès viticole de Lyon, en 1898, l'Arbane sous le nom de Crenillat qu'il porte dans les vignobles de la vallée du Gier. Depuis, nous avons rencontré à Polisot, localité viticole de la vallée de la Seine, le nom de Crêne appliqué à l'Arbane, mais comme un vieux nom oublié se rapportant à un cépage plus oublié encore. Cette analogie de noms indique tout au moins qu'à une époque reculée il y a eu transport du cépage des coteaux du Gier sur ceux de l'Aube et de la Seine ou réciproquement ; la première hypothèse nous semble plus justifiée, car l'époque de maturité de l'Arbane en fait un cépage plus approprié aux rives du Rhône qu'aux rives de la Seine.

Depuis l'invasion du Mildiou qui l'atteint gravement, ce cépage n'est plus propagé, si bien que l'Arbane jouit actuellement d'une réputation bien au-dessus de l'importance de

BIBLIOGRAPHIE. — Bosc : Encyclopédie méthodique de Panckoucke (t. VII, art. Vignes, p. 789, Paris, 1831). — Congrès des vignerons de Dijon (1845). Tableau des cépages de l'Yonne. — A. Ray et A. Guénin : Statistique des Riceys (Troyes, 1852). — J. Guyot : Les Vignobles de France (t. III, p. 96). — J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (1887). — Marcel Dupont : Recherches sur quelques raisins de cuve cultivés au clos Sainte-Sophie, à Montgueux, Aube (Troyes, 1885). — Jean Guicherd : Notes sur le vignoble de l'Aube (Vigne américaine, 1898). — Ad. Berget : Rapport au Congrès viticole de Lyon (septembre 1898, p. 195). — J. Migneaux : Manuel du vigneron de l'Aube (Bar-sur-Aube, 1901). — Notes manuscrites de MM. Cassez et Rougier, professeurs départementaux d'agriculture.

sa culture; le vigneron barsuraubois parle religieusement du vin d'Arbane comme d'un nectar aristocratique qu'il place au-dessus du vin des Fromentés (Savagnin blanc et rose) et du Chardonnay.

En dehors d'une douzaine de communes de la banlieue de Bar-sur-Aube : Arrentières, Les Colombé, Rouvres, Urville, Couvignon, Aïleville, où il existe quelques vignes entières complantées d'Arbane, ce cépage ne se rencontre qu'à l'état de ceps isolés. Aux Riceys, il en reste encore; mais dans le Tonnerrois, où vers 1845 le « Plant d'Arbenne » était assez distingué, il a disparu avec les vieilles vignes phylloxérées. En Haute-Marne, l'Arbane se rencontre dans quelques vignes du canton de Juzennecourt, limitrophe de l'Aube. Dans la Loire, l'Arbane, nous écrit M. Rougier, ne se rencontre qu'à l'état de ceps isolés, et son importance culturale est nulle depuis la reconstitution par le greffage.

En somme, c'est tout au plus si ce cépage couvre maintenant une centaine d'hectares, tandis qu'autrefois il peuplait le sommet de certains coteaux, aujourd'hui laissés en friches, ou bien il a été remplacé par des plants plus communs. Sa réputation a été et est encore considérable; elle explique cette phrase de Bosc sur les cépages blancs de Bar-sur-Aube au commencement du XIXe siècle : « L'Arbone ou Arbane blanc est celui qui fournit le plus de vin et le meilleur, il ne se vendange qu'après la gelée. » L'élimination progressive des cépages tardifs de la région septentrionale lui a été fatale.

Ampélographie comparée. — Dans les vieilles vignes de Bar-sur-Aube, l'Arbane voisine plusieurs autres cépages blancs, le Savagnin, le Chardonnay, le Chasselas et aussi le Meslier doré, connu dans le Barrois sous les noms de *François blanc* et de *Cep de France*, parce qu'il y est venu de l'Ile-de-France. Nous pensons que le Meslier a dû être pris à Bar-sur-Aube, lorsque continuant sa marche de l'ouest à l'est il a été planté jusqu'aux frontières de Champagne, vers les Vosges, mais il a dû y être transporté involontairement avec des envois du plant réputé l'Arbane; le vigneron vosgien a détruit l'Arbane qui ne pouvait mûrir chez lui, il en a gardé le nom un peu déformé en celui d'Arbonne et l'a appliqué au Meslier qui lui donnait satisfaction. Telle est l'explication d'une confusion de synonymies souvent répétée et recopiée : Arbane et Meslier sont deux entités ampélographiques bien distinctes.

Le nom d'Arbane et celui d'Albane semblent indiquer le cépage blanc par excellence, comme d'autres noms analogues de cépages, tel celui d'*Aubaine* donné autrefois au Chardonnay, à Montrachet, de même *Aubier* et Aubin donné au meilleur cépage blanc de la Meuse.

Les variations d'un cépage semblent exister en raison de son ancienneté de culture; sous ce rapport, l'Arbane a des titres : un viticulteur d'Arrentières, M. Roy-Poissenot, nous a signalé la variété de l'*Arbane à raisin noir*. Nous n'avons pas encore rencontré la variété intermédiaire, mais elle est citée sous le nom d'*Arbane rouge*, « à raisin rose foncé », dans la liste des cépages cultivés aux Riceys, en 1850 [1].

L'Arbane est un cépage vigoureux, à feuilles sous-moyennes, bien découpées; aux grappes petites, coniques, claires, portant sur de grêles pédicelles des grains moyens, ellipsoïdes, blanc verdâtre, pruinés, bronzés lorsque la maturité, qui est de 2e époque de Pulliat, peut se parfaire.

1. A. Ray et A. Guénin, *Liste des cépages cultivés dans le canton des Riceys*, dans les *Mémoires de la Société académique de l'Aube*, 2e série, t. III, p. 672. Troyes, 1852.

Culture et vinification. — Le débourrement précoce et presque glabre de l'Arbane l'expose aux gelées de printemps ; on lui réserve les situations élevées qui échappent aux gelées printanières et à celles d'automne. Les marnes divisées, ou mieux les éboulis des pentes formés de pierrailles et d'argile rouge, chauds et fertiles, conviennent bien à ce cépage qui y acquiert une grande vigueur et une grande longévité. L'Arbane est toujours conduit à la taille longue avec un « pleyon » ou long bois disposé en couronne, et un « ragot » ou courson destiné à produire des sarments de remplacement. La mise à fruit est tardive, à la quatrième année seulement pour les plants greffés. Les bourgeons sont assez régulièrement fertiles et il y a généralement une ou deux grappes par sarment. L'ébourgeonnement doit être fait avec soin. L'Arbane se greffe avec facilité, il possède une bonne affinité avec les vignes américaines ; sur Rupestris du Lot notamment il donne des ceps très vigoureux.

Le rendement de l'Arbane est toujours faible ; ses grappes petites et lâches donnent rarement plus de 40 à 50 hectolitres de vin à l'hectare, en moyenne 20 hectos ; et ce rendement n'est assuré que si la vigne échappe aux gelées, et si elle est défendue suffisamment contre le Mildiou de la grappe par des sulfatages faits assez tôt.

Le Mildiou atteint l'Arbane avec une grande intensité, il le défeuille en quelques jours et cette sensibilité est la cause de l'abandon de ce cépage depuis une quinzaine d'années. L'Oïdium l'atteint aussi, mais il est facile de le défendre avec un ou deux soufrages.

La vinification en blanc de l'Arbane ne présente rien de particulier. La pellicule résistante de ses grains craint peu la Pourriture, elle blettit lorsque la maturation des grappes, à grains peu serrés, peut se parfaire en octobre jusqu'aux gelées. La cueillette de l'Arbane clôture les vendanges de la vallée de l'Aube.

La composition du raisin est la suivante :

Poids moyen d'une grappe	50 gr
Poids moyen d'un grain	1 3

100 parties de raisins renferment :

Rafle	3.5
Pellicules	10.2
Pépins	5.5
Pulpe et jus	80.8
	100.0

Les moûts, dans les bonnes années, peuvent atteindre jusqu'à 200 grammes de sucre. En 1901, l'Arbane nous a donné les résultats d'analyse suivants, que nous publions comparativement à ceux du Savagnin et du Chardonnay récoltés en même temps dans la même vigne à Bar-sur-Aube :

	Arbane blanc	Savagnin	Chardonnay
Densité à 15°	1078	1076	1090
Matières réductrices en glucose par litre	174 gr	170 gr	198 gr
Acidité en SO^4H^2, par litre	6 7	6 2	6 2

Nous citerons encore les analyses faites par M. Mathieu, à la Station œnologique de Bourgogne, d'un vin blanc d'Arbane récolté en 1900, dans d'excellentes conditions, à la Côte des Dames noires, à Arrentières, et d'un vin rouge de Pinot noir dans le même clos.

	Vin rouge de Pinot noir fin	Vin blanc d'Arbane
Richesse alcoolique	10° 7	11° 6
Extrait à 100°	19gr 8	17gr 6
Acidité totale en SO^4H^2	3 8	4 6
Cendres	1 75	1 10
Tanin	1 03	0 05

Les vins blancs d'Arbane sont secs, nerveux, très bouquetés; ils sont estimés à l'égal de ceux du Chardonnay, ils ont jusqu'à 12 et 13° d'alcool et se conservent très longtemps. Il existe encore des vins d'Arbane de 1865 qui sont parfaits; ceux de 1895 sont actuellement de véritables vins fins.

DESCRIPTION. — Souche, de vigueur moyenne; tronc gros; port érigé.

Bourgeons, à débourrement hâtif; bourgeonnement vert blanchâtre, peu duveteux; jeunes feuilles vert clair, glabres ou seulement quelques poils aranéeux, luisantes sur la face supérieure, bordées d'un liseré rouge vif sur la tranche de la feuille; denture aiguë; face inférieure vert pâle avec poils légers sur les nervures.

Rameaux, longs, de diamètre moyen, droits, érigés; mérithalles moyens, à nœuds peu saillants; sarments herbacés, rougeâtres, avec sillons envinés bien accentués; rameaux ligneux, rouge brun, finement striés, s'aoûtant tôt et complètement; boutons gros ou moyens, coniques, à écailles brunes; vrilles grêles.

Feuilles, moyennes ou sous-moyennes, souvent un peu plus longues que larges, 12 cent. de long sur 11 cent. de largeur en moyenne, 3-5 lobées, planes ou un peu en gouttière, peu épaisses et un peu rudes au toucher; sinus pétiolaire en U, large, quelquefois ouvert; sinus latéraux souvent profonds, arrondis; dents aiguës, inégales; face supérieure vert clair, glabre; nervures rosées à leur départ; face inférieure vert pâle avec poils courts sur toutes les nervures qui sont peu saillantes. — Pétiole fortement attaché, presque aussi long que la nervure médiane, 9 à 11 cent., moyen ou grêle, teinté de rose, rude ou rugueux. Les feuilles se colorent à l'automne en jaune pâle; défoliation tardive.

Fruits. — *Grappes*, situées au 3e et au 4e nœuds, petites, coniques; souvent avec un petit aileron de quelques grains, bien détaché; longues de 10 à 12 cent. sur 9 à 11 cent. de diamètre à la base; lâches, pendantes, pesant en moyenne 50 grammes, les plus grosses atteignent à peine 100 grammes; pédoncule moyen, 3 à 4 cent., un peu grêle, ligneux jusqu'au nœud pédonculaire à complète maturité seulement; rafle verte; pédicelles longs, grêles; bourrelets peu prononcés; pinceaux courts. — *Grains*, moyens, ellipsoïdes, mesurant en moyenne 14 millimètres pour le grand axe et 13 millimètres pour le petit axe, de grosseur assez égale, pesant en moyenne 1 gr. 3; ombilic assez apparent; pellicule épaisse, ferme, résistante, blanc verdâtre, bronzée du côté ensoleillé les bonnes années; pruine blanche; pulpe peu abondante, verdâtre; jus incolore, abondant; saveur agréable, non relevée; pépins, 1 ou 2 par grain, gros et allongés.

ARBANE NOIR. — L'Arbane noir ne possède qu'une place restreinte à côté des plantations, aujourd'hui réduites, d'Arbane blanc. Dans les vignes où nous l'avons rencontré, à Arrentières (Aube), il est cultivé côte à côte avec un autre cépage de 2e époque, le *Nairien de l'Aube*, qui n'est autre chose que le Tressot de l'Yonne.

L'Arbane noir possède les caractères du type blanc. Les découpures de son feuillage rappellent un peu le César, mais il ne peut y avoir confusion entre les deux cépages, car les feuilles d'Arbane sont moins grandes et surtout la grappe est plus réduite. A l'époque de la véraison, quelques taches rouge pâle apparaissent sur les feuilles, et, en même temps, les grains ellipsoïdes se colorent d'un beau noir, bien pruiné. Ses grappes n'ont pas plus d'ampleur et ont la même conformation que celles de la variété blanche.

Voici la composition d'un moût d'Arbane noir, récolté par M. Roy-Poissenot, à Arrentières, en octobre 1901 :

Densité à 15°	1075
Matières réductrices en glucose	166 gr.
Acidité totale en acide sulfurique	7 5

Cette variété est trop peu répandue pour être vinifiée séparément ; sa récolte était autrefois mélangée à la vendange du Tressot, et son raisin considéré comme fin et distingué.

J. GUICHERD.

BEAUNOIR

Synonymie. — Beau noir, Beaunoire (Aube et Côte-d'Or, vallée de l'Ource). — Cep gris (en patois Çô gris), Sogris, Sogrès (Aube, vallée de la Seine et de la Laignes). — Mourillon (à Gyé-sur-Seine). — Pinot d'Aï et Pinot d'Orléans (aux Riceys, Aube). — Pineau d'Ailly (*Bosc*). — Morillon noir du Luxembourg ? (*Salomon*).

Aire géographique et ampélographie comparée. — Le *Beaunoir* est un cépage à raisin noir qui est très probablement originaire de la vallée de l'Ource, du canton d'Essoyes, où il occupe environ un vingtième du vignoble. Sa culture est cantonnée depuis au moins un siècle dans les arrondissements de Bar-sur-Seine et de Châtillon-sur-Seine, sur les coteaux de la Seine, de l'Ource et de la Laignes. Il n'est pas connu en dehors de cette région, et on ne le rencontre qu'accidentellement dans les vignes de Tonnerre, de Troyes et de Bar-sur-Aube.

C'est surtout depuis 1875 que le Beaunoir s'est fait une place, encore bien restreinte, à côté du Gamay et du Troyen dans les vignes de Bar-sur-Seine ; de là il s'est répandu quelque peu, en mélange avec le Gamay, jusqu'à Nogent-sur-Seine, à la suite d'importations de boutures. L'importance de sa culture n'excède pas 300 hectares et il ne semble pas devoir la conserver dans la reconstitution des vignes de la région lorsqu'elles seront détruites par le Phylloxéra.

Les noms portés par ce cépage n'ont pas attiré sur lui l'attention des ampélographes et jusqu'ici il n'a pas été décrit. Aux Riceys, où il n'a qu'une très petite place, il est fréquemment appelé, par erreur, Pinot d'Ailly, Pinot d'Aï et Pinot d'Orléans, bien qu'il n'ait aucun titre à être placé dans la noble famille du Pinot noir. Il est à remarquer que Ray et Guénin, les auteurs d'une liste très complète des cépages cultivés aux Riceys, publiée en 1852, citent ce cépage sous le nom de Pineau d'Aï parmi ceux produisant des vins ordinaires, tandis qu'ils placent un *Beau noir* parmi les cépages fins ; la courte note qui suit leur désignation indique avec précision que le cépage qu'ils appelaient Beau noir est le Pinot tête de nègre, car, en effet, ils écrivent : « Raisin très noir, sans fleur (?) ou

BIBLIOGRAPHIE. — Bosc : Encyclopédie méthodique de Panckoucke (t. VII, p. 790, 1831). — Alex. Ray et Alex. Guénin : Statistique des Riceys (Annales Soc. acad. de l'Aube, Troyes, 1852). — G. Couderc : Tableau, n° 11 des cépages (Congrès viticole de Lyon, 1894). — Jean Guicherd : Notes sur les vignobles de l'Aube (Vigne américaine, 1898). — Et. Salomon : Catalogue des cépages (Paris, sans date).

Beaunoir

BEAUNOIR

Synonymie. — [illegible] (Aube et Côte-d'Or, vallée de l'Ource). — Cr[illegible] ou Cr[illegible] (Aube, vallée de la Seine et de la Laignes). — Morillon [illegible] à Gyé-sur-[illegible]. — Pinot d'Ai et Pinot d'Orléans (aux Riceys, Aube). — Pineau d'Ailly (*Bos*). — Morillon noir du Luxembourg ? (*Salomon*).

Aire géographique et ampélographie comparée. — Le *Beaunoir* est un cépage à raisin noir qui est très probablement originaire de la vallée de l'Ource, du canton d'Essoyes, où il occupe environ un vingtième du vignoble. Sa culture est cantonnée depuis au moins un siècle dans les arrondissements de Bar-sur-Seine et de Châtillon-sur-Seine, sur les territoires de la Seine, de l'Ource et de la Laignes. Il n'est pas connu en dehors de cette région et on ne le rencontre [illegible] dans les vignes de Tonnerre, de l'Yonne et de Bar-sur-Aube.

C'est surtout depuis 1875 que le Beaunoir s'est fait une place encore bien restreinte, [illegible] de Gyé et du Tronchoy dans les vignes de Bar-sur-Seine ; de là il s'est répandu [illegible] jusqu'à Noyent-sur-Seine, à la suite d'importations [illegible]. L'ensemble de sa culture n'excède pas 300 hectares et il ne semble pas [illegible]. Avec la reconstitution des vignes de la région lorsqu'elles seront [illegible] par le Phylloxéra.

Les [illegible] par le cépage n'ont pas retenu sur lui l'attention des ampélographes [illegible] pas de Morillon, Aubry Blanche ou Noirien, qu'une très petite place, il est [illegible] par erreur, Pinot d'Aube, Pinot d'Ai et Pinot d'Orléans, bien qu'il [illegible] dans la vallée [illegible] du Pinot noir. Il est à remarquer que [illegible] complète des cépages cultivés aux Riceys, [illegible] ce cépage sous le nom de Pineau d'Ai parmi ceux produisant des [illegible] ils [illegible] un *Beau noir* parmi les cépages fins ; la courte note [illegible] avec précision que le cépage qu'ils appelaient Beau noir [illegible] en effet, ils écrivent : « Raisin très noir, sans fleur (?) ou

[illegible] : Polyanthe rustique de Pas-Loucke (t. VII, p. 790, 1831). — Alex. [illegible] (Statistique des Riceys (Annales Soc. acad. de l'Aube, Troyes, 1852). — [illegible] (Congrès viticole de Lyon, 1894). — Jean Guicherd : Notes sur [illegible] (Vigne américaine, 1898). — Fr. Salomon : Catalogue des cépages (Paris, sans

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Beaunoir

pruine sur la pellicule ». Le Pinot tête de nègre est actuellement inconnu des viticulteurs des Riceys et ils ignorent que l'appellation de Beaunoir a pu lui être donnée.

Dans les vignes de la vallée de l'Yonne, le Beaunoir n'existe pas, mais on y désigne, sous le nom de *Beaunois*, le cépage blanc qui produit le Chablis : le Chardonnay, qui n'a aucun rapport avec celui que nous décrivons. Dans quelques localités, à Gyé-sur-Seine notamment, le Beaunoir est appelé *Mourillon*, désignation du même ordre que celle de Pinot d'Aï employée aux Riceys; nous pensons d'autre part que le *Morillon noir du Luxembourg* doit être le même cépage que le Beaunoir, car les caractères qui en sont cités par M. Salomon se rapportent exactement à ce dernier.

Le Beaunoir se différencie nettement du Pinot par l'ampleur du feuillage et plus spécialement par la consistance molle, guenilleuse de ses feuilles, à tablier allongé, à sinus pétiolaire fermé ou en V peu ouvert, par sa fertilité, par la dimension de sa grappe qui atteint jusqu'à 0^{m} 15 de longueur et par sa maturité plus tardive (2e époque). Les vins produits par le Beaunoir ne peuvent prendre place que parmi les vins communs.

Culture. — Le Beaunoir est un cépage apprécié dans l'Aube pour sa rusticité et son abondante production. Ces qualités ont pour cause première le débourrement tardif du cépage, qui se produit 8 à 10 jours après celui du Pinot et du Gamay; sa floraison et sa maturité sont également tardives. Les grappes, assez tassées, cylindro-coniques ou cylindriques, régulièrement fournies de grains moyens, donnent satisfaction au vigneron; elles mûrissent assez facilement si le cep n'est pas chargé à l'excès et la pellicule des grumes, souple, résistante, craint très peu la pourriture.

La longévité des souches ne paraît pas considérable dans les sols maigres et le Beaunoir est exigeant sur la fertilité du sol; il réclame des terres fraîches, argilo-calcaires, régulièrement fumées pour conserver la vigueur des premières années de plantation et pour amener toutes ses grappes à bonne maturité, autrement ses raisins ercissent et restent acides.

Il est facile à défendre du Mildiou et de l'Oïdium. Les pluies prolongées au moment de la floraison le font chloroser et couler facilement; la coulure des grappes se fait complètement. Cet accident est souvent dû au Mildiou de la grappe, au moment de la floraison. Dans les sols mouilleux, il craint le Pourridié. Ses sarments, moelleux et cassants, ne résistent pas aux fortes gelées et sont sujets à l'échamplure.

Ce cépage a des caractères très uniformes dans le rayon restreint de sa culture; nous ne lui connaissons pas de variation. En résumé, le Beaunoir est un cépage vigoureux, aux sarments gris pâle, cette couleur explique le nom de *Cep gris* qu'il porte dans plusieurs localités; ses feuilles grandes, vert clair, peu épaisses, sont pendantes et molles; ses grappes allongées, compactes, formées de grains légèrement ellipsoïdes moyens, dont la pellicule élastique, peu pruinée, résiste bien à la pourriture. Il débourre et fleurit tard; sa maturation n'est parfaite qu'au commencement de la 2e époque de Pulliat.

On conduit le Beaunoir en gobelet ou mieux en éventail de 3 ou 4 bras. Les yeux de la base des sarments sont fructifères et il exige la taille en coursons. Les viticulteurs de l'Aube laissent trois yeux francs à chaque courson pour utiliser toute la vigueur du cep et aussi parce que fréquemment des yeux sont détruits par les gelées d'hiver (bourres cuites ou échamplées).

Ce cépage, très fertile, s'épuise prématurément surtout s'il doit supporter la sécheresse. Dans l'ancienne culture on le rajeunissait fréquemment par le provignage et en soutenant sa production par des terrages copieux. Greffé depuis quelques années nous l'avons vu très vigoureux et très fructifère sur Rupestris du Lot et sur Riparia × Rupestris; ces deux porte-greffes semblent lui convenir spécialement.

La production du Beaunoir est en moyenne de 35 hectolitres à l'hectare; elle peut atteindre 90 hectolitres dans les sols fertiles. Les raisins de ce cépage sont souvent vinifiés en blanc, et, parmi les cépages noirs, c'est un de ceux qui donnent des vins les plus blancs, sans tendance au jaunissement; ces vins sont souvent acides mais bien fruités, appréciés par le commerce local. Dans la fabrication des vins rouges, les raisins du Beaunoir sont mélangés à la cuve avec ceux du Gamay; ces deux cépages associés donnent des vins légers, frais et agréables qui se classent parmi les bons vins d'ordinaire.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; tronc fort; port semi-érigé.

Bourgeons, gros, simples, duveteux, vert blanchâtre, légèrement rosés au revers des feuilles; débourrement tardif; jeunes feuilles vert pâle, avec duvet aranéeux à la face inférieure; denture aiguë; nervures rosées.

Rameaux, de longueur moyenne, droits, rarement sinueux; mérithalles longs de 8 à 10 cent., quelquefois jusqu'à 15 cent.; sarments herbacés, verts, avec quelques sillons envinés portant quelques flocons laineux; rameaux ligneux, gris clair, avec quelques lenticelles; moelle abondante; bois cassant; vrilles fortes, bifurquées.

Feuilles, grandes, souvent plus longues que larges, ayant en moyenne 21 cent. de longueur sur 20 de largeur, peu lobées, presque planes, légèrement gaufrées, minces, peu consistantes, molles au toucher; les lobes inférieurs bien développés; — sinus pétiolaire fermé ou en V peu ouvert; sinus latéraux marqués par une échancrure de profondeur très variable, quelquefois nuls; — dentelure irrégulière, mucronée; les dents les plus fortes arrondies; — face supérieure glabre, vert clair gai; face inférieure vert pâle avec quelques flocons aranéeux sur le parenchyme; nervures glabres, saillantes en dessous. — Pétiole de 8 à 11 cent., bien plus court que la nervure médiane qui a 13 à 15 cent. Coloration automnale débutant par des taches rose vif sur tout le pourtour de la feuille et se continuant par des taches rouges confluentes entre les nervures; défoliation d'époque moyenne.

Fruits. — *Grappes*, situées au 3e et au 4e nœud, moyennes, cylindro-coniques ou cylindriques, longues de 12 à 16 cent., pesant 80 à 120 grammes, rarement ailées; pédoncule moyen ou fort, court, de 3 à 5 cent., se lignifiant à la base; rafle verte; pédicelles courts; bourrelets peu accentués; pinceau très petit, incolore. — *Grains*, moyens, légèrement ellipsoïdes, 12 à 13 millimètres de diamètre, réguliers dans la même grappe, assez serrés, fermes et bien adhérents aux pédicelles; pellicule mince, élastique, résistante, noire avec pruine peu abondante; pulpe verdâtre; jus incolore, abondant, sans saveur spéciale; pépins, 2-3 par grain, moyens et trapus.

J. Guicherd.

J. Troncy

Imp. F. CHAMP

Souvenir du Congrès

SOUVENIR DU CONGRÈS

Observations. — Le Souvenir du Congrès a été obtenu en 1890 par notre regretté M. Antoine Besson, d'un semis fait dans ses pépinières du Pont de Vivaux, à Marseille. Ce cépage n'a pas de synonyme et est très répandu à l'heure actuelle dans les collections de raisins de table d'amateurs français et étrangers. Il est très fertile, [illegible] à être taillé selon le système Guyot sur 6 à 8 [illegible] pour donner 2 à 3 kilogr. de raisin, et chaque grappe peut en moyenne [illegible] grammes.

Le Souvenir du Congrès a une bonne affinité avec tous les porte-greffes américains hybrides de valeur, particulièrement avec [illegible] Rupestris Ganzin n° 1, les 3306, 3309 et 101[14], et le Rupestris du Lot. Il est partagé à l'Oïdium et au Mildiou. Il coule peu coulard et est peu attaqué par les insectes. Le Souvenir du Congrès est d'assez bonne conserve sur souche et au fruitier, et il ne craint pas la pourriture.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; à port érigé; tronc de grosseur moyenne, à écorce grossière, se détachant en lanières longitudinales, larges et irrégulières.

Bourgeons, doubles, gros et presque arrondis; jeunes feuilles assez épaisses, comme veloutées à la partie supérieure, quinquelobées; face inférieure d'un vert plus clair que la face supérieure, avec des poils très légers sur les nervures; face supérieure d'un vert plus foncé, avec bouquets de poils aranéeux et clairsemés; dents bien détachées.

Rameaux, allongés, assez forts, ramifiés; — jeunes rameaux d'un vert mat amincis au sommet et portant quelques légers poils blanchâtres, assez persistants; cannelés; à l'aoûtement, d'une teinte vineuse, avec des raies cependant longitudinales vertes; — mérithalles courts et plus courts encore à la base du sarment, un peu rugueux au toucher, mais luisants d'aspect; moelle épaisse; nœuds très renflés, comprimés dans le sens perpendiculaire au mérithalle et d'une teinte verte; diaphragme épais; [illegible] de teinte jaunâtre vers le bas et foncé à l'extrémité; — vrilles discontinues, biforquées, de grosseur moyenne, assez longues, d'un jaune clair et luisant.

Feuilles, de grandeur moyenne, plutôt larges que longues, orbiculaires, épaisses, assez coriaces, se cassant au froissement; lobes latéraux très développés; — sinus latéraux très creusés; sinus pétiolaire terminé en V et à bords se superposant; — limbe gaufré formant gouttière suivant la nervure centrale, avec les bords légèrement rentrés; — lobe terminal relevé dans la plupart des cas; face supérieure d'un vert foncé et assez luisante; face inférieure d'un vert plus clair et jaunâtre, avec de très légers bouquets de poils aranéeux

Pinot Noir

SOUVENIR DU CONGRÈS

Observations. — Le Souvenir du Congrès a été obtenu en 1860 par notre père, M. Antoine Besson, d'un semis fait dans ses pépinières du Pont de Vivaux, à Marseille. Ce cépage n'a pas de synonymie et est très répandu à l'heure actuelle dans les collections de raisins de table d'amateurs français et étrangers. Il est très fructifère ; il aime à être taillé selon le système Guyot sur fil de fer ; chaque souche peut donner 6 à 8 kilog. de raisin, et chaque grappe pèse en moyenne 5 à 600 grammes.

Le Souvenir du Congrès a une bonne affinité avec tous les porte-greffes américains et hybrides de valeur, particulièrement avec l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, les 3306, 3309 et 101[14], et le Rupestris du Lot. Il est peu sujet à l'Oïdium et au Mildiou. Il n'est pas coulard et est peu attaqué par les insectes. Le Souvenir du Congrès est d'assez bonne conserve sur souche et au fruitier, et il ne craint pas la pourriture.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; à port érigé ; tronc de grosseur moyenne, à écorce grossière, se détachant en lanières longitudinales, larges et irrégulières.

Bourgeons, doubles, gros et presque arrondis ; jeunes feuilles assez épaisses, comme veloutées à la partie supérieure, quinquelobées ; face inférieure d'un vert plus clair que la face supérieure, avec des poils très légers sur les nervures ; face supérieure d'un vert plus foncé, avec bouquets de poils aranéeux et clairsemés ; dents bien détachées.

Rameaux, allongés, assez forts, ramifiés ; — jeunes rameaux d'un vert mat amincis au sommet et portant quelques légers poils blanchâtres, assez persistants ; cannelés ; à l'aoûtement, d'une teinte vineuse, avec des raies cependant longitudinales vertes ; — mérithalles courts et plus courts encore à la base du sarment, un peu rugueux au toucher, mais luisants d'aspect ; moelle épaisse ; nœuds très renflés, comprimés dans le sens perpendiculaire au mérithalle et d'une teinte verte ; diaphragme épais ; bois du sarment de teinte grisâtre vers le bas et foncé à l'extrémité ; — vrilles discontinues, bifurquées, de grosseur moyenne, assez longues, d'un jaune clair et luisant.

Feuilles, de grandeur moyenne, plutôt larges que longues, orbiculaires, épaisses, assez coriaces, se cassant au froissement ; lobes latéraux très développés ; — sinus latéraux très creusés ; sinus pétiolaire terminé en V et à bords se superposant ; — limbe gaufré formant gouttière suivant la nervure centrale, avec les bords légèrement rentrés ; — lobe terminal relevé dans la plupart des cas ; face supérieure d'un vert foncé et assez luisante ; face inférieure d'un vert plus clair et jaunâtre, avec de très légers bouquets de poils aranéeux

sur les nervures ; — deux séries de dents larges à la base, aiguës au sommet et terminées par un petit mucron jaune ; nervures fortes, proéminentes et recouvertes de légers poils d'un jaune clair. — Pétiole de longueur et grosseur moyennes, renflé à son insertion, d'un jaune vert avec raies vineuses et cannelé comme les sarments, formant avec le plan du limbe un angle très aigu. Sur le tard, les feuilles prennent une teinte jaune qui commence par l'extrémité des lobes et atteint ensuite tout le parenchyme de la feuille.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent à partir du 3e nœud ; on rencontre souvent sur le même sarment et au 4e nœud une seconde grappe ; grosses, de forme coniques, ailées, à grains serrés ; pédoncule de longueur moyenne, gros, d'un vert clair, avec stries vineuses, renflé à la base ; pédicelles ramassés, forts, à gros bourrelet ; pinceau se détachant assez difficilement. — *Grains*, de grosseur moyenne, sphériques, couleur rose foncée à la maturité, à peau épaisse ; chair ferme ; 1 à 2 pépins de grosseur moyenne par grain.

P. Besson.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Pa

Pointu

POINTE

Synonymie. – [illegible]

Historique et aire géographique. – La *Pointe* est un cépage qui paraît exister depuis fort longtemps dans les vignobles de la vallée du Gier. D'après les renseignements que nous avons recueillis sur place, il y aurait une cinquantaine d'années que le Pinot existe depuis plus de 200 ans et, comme on ne trouve pas de trace de cette variété ailleurs, il est fondé à penser qu'il y existe depuis un temps immémorial. Se propageant dans la vallée de la Drôme semble être également fort ancienne, mais nous n'avons aucun document pouvant nous faire connaître s'il faut placer le berceau du *Pointu* dans la vallée du Gier ou dans celle de la Drôme. Quant à son nom, il lui a été donné sans doute à cause de ses grains allongés, nettement olivoïdes.

Le *Pointu* existe donc dans deux régions bien distinctes, assez éloignées l'une de l'autre : la vallée du Gier et la vallée de la Drôme. Ces deux régions n'ont pas de relations bien directes entre elles, et ne doit être qu'à la suite d'une circonstance fortuite qu'il est passé de l'une dans l'autre. Dans la vallée du Gier, son aire géographique est peu étendue, et elle ne sort guère des cantons de Rive-de-Gier (Loire) et Mornant (Rhône), et dans ces cantons même, le Pointu n'occupe qu'une place restreinte, ne dépassant au plus de la surface totale consacrée à la vigne.

Bien qu'étant un cépage fort ancien dans cette région, il n'y a jamais joué un rôle bien important, et il semble qu'il n'ait jamais été cultivé autre mélangé avec le Marsan noir pour former un vin de coupage un peu plus [illegible] d'alcool. C'est ainsi que nous l'avons vu reconnaître en examinant ce cépage [illegible] le Pointu n'est que la seule variété cultivée dans ce but, le Rousse et le Bourdelas ayant tout à fait été rejetés du Morvau noir.

Dans la vallée de la Drôme son importance est [illegible] grande, mais M. [illegible], collègue de Valence, M. Bellevet, [illegible] cépage [illegible] Pallud ou Aramon Rouge en même temps que le *Peloursin*, la *Picarde* et la *Picardan*, mais en raison du peu d'intérêt qu'il présentait sans doute, l'auteur de l'ampélographie [illegible] dans son bel ouvrage, ne lui a pas consacré de monographie spéciale comme il l'a fait pour les autres cépages de la vallée de la Drôme. Actuellement, il est [illegible]

BIBLIOGRAPHIE. – [illegible]

POINTU

Synonymie. — Gros plant (dans la vallée du Gier, Loire).

Historique et aire géographique. — Le *Pointu* est un cépage qui paraît exister depuis fort longtemps dans les vignobles de la vallée du Gier. D'après les renseignements que nous avons recueillis sur place, il y avait dans cette région des vignes de Pointu depuis plus de 200 ans et, comme on ne trouve pas de trace de son introduction, on est fondé à penser qu'il y existe depuis un temps immémorial. Sa présence dans la vallée de la Drôme semble être également fort ancienne, mais nous n'avons trouvé aucun document pouvant nous faire connaître s'il faut placer le berceau du *Pointu* dans la vallée du Gier ou dans celle de la Drôme. Quant à son nom, il lui a été donné, sans aucun doute, à cause de ses grains allongés, nettement olivoïdes.

Le *Pointu* existe donc dans deux régions bien distinctes, assez éloignées l'une de l'autre : la vallée du Gier et la vallée de la Drôme. Ces deux régions n'ont pas de relations bien directes entre elles, et ce ne doit être qu'à la suite d'une circonstance fortuite qu'il est passé de l'une dans l'autre. Dans la vallée du Gier, son aire géographique est peu étendue et elle ne sort guère des cantons de Rive-de-Gier (Loire) et Mornand (Rhône), et dans ces cantons même, le Pointu n'occupe qu'une place restreinte, le dixième au plus de la surface totale consacrée à la vigne.

Bien qu'étant un cépage fort ancien dans cette région, il n'y a jamais joué un rôle bien important, et il semble qu'il n'ait jamais été cultivé qu'en mélange avec le *Mornen noir* pour donner au vin de ce dernier un peu plus de corps et d'acidité. Ainsi que nous l'avons fait remarquer en examinant ce cépage (t. III, p. 176), le Pointu n'est pas la seule variété cultivée dans ce but, la *Rousse* et la *Mondeuse* jouent aussi le même rôle auprès du Mornen noir.

Dans la vallée de la Drôme son importance est encore moins grande, nous dit notre collègue de Valence, M. Bréheret. Il a été cependant signalé à V. Pulliat par Auguste Roche en même temps que le *Pougayen*, la *Flona* et la *Siramuse*; mais, en raison du peu d'intérêt qu'il présentait sans doute, l'auteur du *Vignoble*, tout en le mentionnant dans ce bel ouvrage, ne lui a pas consacré de monographie spéciale, comme il l'a fait pour les autres cépages de la vallée de la Drôme. Actuellement, il est absolument délaissé

BIBLIOGRAPHIE. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. III). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (3e édition, 1898). — L. Rougier : Le Vignoble de la Loire (Progrès agricole et viticole, 1898, t. I, p. 315).

à cause de sa grande accessibilité au Mildiou, nous écrit M. Agénor Roche, fils du correspondant de V. Pulliat.

Le Pointu a fort peu émigré et, en dehors des deux régions indiquées, on ne nous l'a signalé que dans quelques vignobles du Rhône, de l'Ain et de l'Isère. On s'explique donc bien le silence qui a été fait autour de ce cépage qui, en dehors de Pulliat, n'a même pas été mentionné par les ampélographes qui ont étudié les cépages du Centre et du Sud-Est de la France.

Ampélographie comparée. — Le seul synonyme, *Gros plant*, employé pour désigner le Pointu, n'est pas spécial à ce cépage. Dans la vallée du Gier et même dans les vignobles avoisinants, beaucoup de viticulteurs dénomment ainsi les variétés qui demandent la taille longue, notamment le *Chatus* et la *Mondeuse*. D'ailleurs le nom de Pointu est bien connu, même par ceux qui l'appellent Gros plant.

Quant à l'identité qui existe entre le Pointu de la vallée du Gier et le Pointu de la vallée de la Drôme, décrit par Pulliat dans les *Mille variétés*, elle ne semble pas douteuse en se rapportant seulement à cette dernière description. Pour avoir une plus grande certitude nous avons soumis des échantillons du Pointu de la vallée du Gier à M. Agénor Roche qui a reconnu le cépage de la Drôme désigné sous le même nom.

Nous ne connaissons pas de variété de Pointu, ce cépage est au contraire très stable et il présente partout les mêmes caractères. D'après les *Mille variétés* de Pulliat, il y aurait bien un *Pointu de Vimines* (Savoie) qui est à raisins blancs, mais d'après la description qu'il en donne il ne présenterait aucune analogie, sauf les grains allongés, avec celui de la Loire.

Le Pointu des vallées du Gier et de la Drôme est un cépage, à débourrement plutôt tardif, qui arrive à maturité à la 2e époque tardive. Il est bien caractérisé par ses feuilles de couleur foncée, de petite dimension, et surtout par ses raisins qui sont généralement très longs et étroits, et ses grains très nettement olivoïdes.

Culture et vinification. — Les rameaux fructifères ne se développent qu'à partir du troisième, quatrième ou même cinquième œil ; par conséquent, le Pointu demande la taille à long bois. Dans la vallée du Gier, on le conduit en souche basse à deux ou trois branches sur l'une desquelles on laisse chaque année un long bois de 40 à 50 centimètres.

Le Pointu est un cépage très vigoureux, ayant peu de racines ; mais celles-ci sont fortes, charnues et pivotantes comme celles du Jacquez, ce qui lui permet de résister à la sécheresse. Il se contente de sols de médiocre qualité, et, avant l'invasion phylloxérique, il était cultivé dans les terres de coteau les plus abruptes, à côté du Mornen noir qui possède, à ce point de vue, à peu près les mêmes aptitudes. Il est robuste et vit très longtemps ; on voyait, il y a quelques années encore, des vignes plus que centenaires. Il redoute par contre les sols compacts et exposés à l'humidité.

Son affinité avec les porte-greffes américains est très bonne, et, à ce point de vue, il peut plutôt étendre que restreindre l'aire d'adaptation du Riparia. Mais, comme les milieux dans lesquels on peut avoir intérêt à le cultiver sont d'une très grande aridité, ce sera sur Rupestris ou hybride de Rupestris qu'il conviendra de le greffer pour avoir des ceps vigoureux et en état de conserver leur vigueur pendant longtemps. Les sols des vignobles de la

vallée du Gier étant dépourvus de carbonate de chaux, nous n'avons pu apprécier son degré de résistance à la chlorose.

Le débourrement du Pointu est plutôt tardif, ce qui lui permet d'échapper le plus souvent aux gelées printanières. Il est par contre exposé à la coulure et au millerandage lorsque le temps n'est pas très favorable à la floraison. Sa maturation étant de 2e époque tardive, il demande pour bien mûrir ses fruits une excellente exposition et un sol chaud. Ces conditions d'ailleurs sont également nécessaires pour que ses sarments puissent bien aoûter avant l'hiver.

Le Pointu offre une grande résistance à l'Oïdium ; mais, par contre, il est très accessible au Mildiou et c'est une des raisons qui, selon M. Auguste Roche, l'ont fait abandonner dans la vallée de la Drôme. L'Altise, qui occasionne depuis quelques années des ravages considérables dans la région où le Pointu est cultivé, l'attaque beaucoup moins que le Mornen noir avec lequel il est associé le plus souvent. Enfin, signalons aussi son peu d'accessibilité au Pourridié.

Quant à sa production, elle est assez élevée lorsqu'il est placé dans un milieu qui lui convient et qu'il reçoit une taille appropriée à sa vigueur.

Les grains de Pointu ayant une pulpe assez ferme et une pellicule épaisse, il convient de laisser les raisins cuver assez longtemps et de pratiquer des foulages énergiques pour obtenir une fermentation normale. Son vin est un peu dur, surtout si la maturation n'est pas complète, en raison de ce que le Pointu étant plutôt tardif pour la région dans laquelle on le cultive, on est amené souvent à le vendanger avant qu'il ne soit entièrement mûr. Il est, dans tous les cas, d'une excellente conservation lorsqu'il est fait dans des conditions normales.

Mais il est rare que l'on fasse du vin de Pointu seul, généralement ses raisins sont mélangés à la cuve avec ceux du Mornen noir qui est cultivé dans les mêmes milieux et qui présente une grande analogie avec lui au point de vue des aptitudes culturales. Le Pointu, qui d'ailleurs est en plus petite proportion, donne un peu plus de montant au vin de Mornen et lui assure une meilleure conservation.

En résumé, le Pointu, qui n'a jamais eu une très grande importance culturale, n'occupe actuellement qu'une aire géographique assez restreinte. Il présente cependant des qualités particulières qui sont bien suffisantes pour qu'il conserve une petite place dans les nouveaux vignobles des régions abruptes de la vallée du Gier. Dans ce milieu, qui convient particulièrement au Mornen noir, on le greffera encore en petite proportion pour améliorer le vin de ce dernier cépage.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à port érigé ; tronc moyen, à écorce se détachant en lanières plutôt fines et allongées ; racines grosses, peu nombreuses, peu ramifiées et pivotantes.

Bourgeons, simples, assez gros, très proéminents, d'un gris roussâtre ; — bourgeonnement blanc rosé, avec un léger duvet peu persistant ; les jeunes feuilles sont trilobées, minces, souples, à dents aiguës en deux séries et à peu près glabres sur les deux faces, la face supérieure est d'abord d'un vert rosé, elle devient ensuite d'un vert très clair et luisant ; — les jeunes grappes apparaissent assez vite, elles sont d'un vert pâle.

Rameaux, allongés, légèrement sinueux, assez ramifiés; à l'état herbacé, cannelés, d'un vert clair avec un léger duvet aranéeux disparaissant très vite, prenant une teinte jaunâtre en été et devenant à l'aoûtement d'un roux brunâtre, ils sont alors recouverts d'une pruine violacée très abondante, surtout sur les nœuds; — à l'état adulte, mérithalles allongés, aplatis; stries nombreuses et fines; bois assez dur et cassant même en été; moelle dense, roussâtre, épaisse; — vrilles fortes, bifurquées; à la fin de l'hiver les rameaux deviennent d'un gris cendré.

Feuilles, moyennes ou sous-moyennes, aussi larges que longues, cordiformes, épaisses, peu résistantes au froissement, symétriques, trilobées; lobe terminal large à sa base et terminé par une pointe assez aiguë; lobes inférieurs accusés par une dent de plus forte dimension; — sinus latéraux supérieurs assez profonds, avec lèvres se recouvrant souvent; sinus pétiolaire assez profond, un peu ouvert et en forme de lyre; — limbe légèrement bullé et un peu tourmenté; face supérieure d'un beau vert foncé; face inférieure à peu près glabre, d'un vert plus tendre; — dents en deux séries : les grandes larges, obtuses, les petites plus étroites et plus aiguës; nervures très saillantes. — Pétiole de petite dimension, vert clair, cylindrique, dépourvu de gouttière, avec quelques rares poils courts, il forme un angle plus ou moins obtus avec le plan du limbe. Les feuilles, au moment de la maturité des fruits, prennent une teinte rouge grenat qui passe au rouge carmin à la défeuillaison.

Fruits. — *Grappes*, insérées à partir du 4e nœud, le plus souvent de forme cylindro-conique, longues ou mêmes très longues, lâches et étroites, avec un aileron qui prend souvent un grand développement et atteint jusqu'au tiers du raisin; pédoncule cylindrique, serait court si la première ramification ne disparaissait pas souvent, devenant souvent ligneux à sa base à la maturité; pédicelles moyens, peu ramifiés, le bourrelet est proéminent et est muni de fortes verrues. — *Grains*, sur-moyens, à plusieurs dimensions, nettement olivoïdes avec pointe stigmatique très prononcée et persistante; peau épaisse, élastique, d'une teinte violet foncé et munie d'une pruine très abondante; pulpe ferme, avec jus relativement peu abondant, à saveur plutôt âpre mais sans goût spécial, il devient très sucré lorsqu'il est bien mûr; 2 ou 3 pépins de grosse dimension.

L. Rougier.

A. Kreijder

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Buonamico

BUONAMICO

Synonymie. — Buonamico (Pise, Florence, Lucques). — Giacondo (Pise, Lucques). — Calagia, Lavorello. Tinto di Spagna (?). Tinto d'Alicante (?) (Lucques). — Uva [illegible] (Florence). — Canaiolo romano (Florence). — Uva di Palaia (Colle di Val d'Elsa, Sienne). — Durace (Pise).

Historique et aire géographique. — Le *Buonamico* est originaire, très probablement, de la province de Pise ou de la province de Lucques où il est depuis longtemps répandu. Les auteurs anciens ne parlent pas du Buonamico et les modernes en font guère que le citer; cela s'explique par le fait que les écrivains toscans qui ont traité de la vigne étaient presque exclusivement florentins ou habitaient Florence, ville aux environs de laquelle on a cultivé que tard ce cépage. Le nom de Tinto di Spagna donné au Buonamico ne doit faire supposer qu'une erreur d'identification, car le *Buonamico* n'est pas originaire d'Espagne. Le vrai *Tinto di Spagna* n'est que le *Grenache* ou *Alicante*, qui ne peut être confondu avec le *Buonamico*.

Le Buonamico est surtout répandu dans les provinces de Pise et de Lucques. De la province de Pise, il s'est étendu de proche en proche dans les provinces de Sienne et de Florence. On en a importé quelque peu dans la province d'Arezzo; il ne se trouve pas, que je sache, dans la province de Grosseto, ni dans les îles de l'archipel toscan.

Le Buonamico a une grande importance vinicole, surtout dans la province de Pise, à cause de l'abondance et de la constance de sa production. Il forme la base principale des bons vins rouges de plaine.

Le nom de Canaiolo romano qu'on donne parfois au Buonamico ferait supposer que ce cépage a de la ressemblance avec le Canaiolo nero. Effectivement, ses raisins ressemblent beaucoup à ceux du Gros Canaiolo et dans les contrées où le Buonamico est peut-être depuis peu de temps cultivé, on les confond souvent; mais entre le *Buonamico* et le *Canaiolo* il y a des sensibles différences. D'abord le bourgeonnement du premier est plus tardif et moins cotonneux que celui du second. La feuille est d'un vert plus foncé, moins ample, plus rude à la page supérieure, moins duveteuse à la face inférieure. Le grain est un peu

BIBLIOGRAPHIE. — Ministero di Agricoltura. Bollettino ampelografico. I. XVI. (1884). — Mas et V. Pulliat. Le Vignoble. t. II. p. 93. — V. Pulliat. Mille variétés de vignes. (1888). — Rommier. Essai d'une ampélographie universelle (1881). — Ministero di Agricoltura : Notizie sulla coltivazione della vite ed alle uve d'Italia (1883). — H. Goethe. Handbuch der Ampelographie. p. 46.

A. Rovyder

Buonamico

BUONAMICO

Synonymie. — Buonamico (Pise, Florence, Lucques). — Giacomino (Pise, Lucques). — Ceragia, Cannellone, Tinto di Spagna (?), Tinto d'Alicante (?) (Lucques). — Uva rosa (Florence). — Canaiolo romano (Florence). — Uva di Palaia (Colle di Val d'Elsa, Sienne). — Durace (Pise).

Historique et aire géographique. — Le *Buonamico* est originaire, très probablement, de la province de Pise ou de la province de Lucques où il est depuis longtemps répandu. Les auteurs anciens ne parlent pas du Buonamico et les modernes ne font guère que le citer; cela s'explique par le fait que les écrivains toscans qui ont traité de la vigne étaient presque exclusivement florentins ou habitaient Florence, ville aux environs de laquelle on n'a cultivé que tard ce cépage. Le nom de Tinto di Spagna donné au Buonamico ne doit faire supposer qu'une erreur d'identification, car le *Buonamico* n'est pas originaire d'Espagne. Le vrai *Tinto di Spagna* n'est que le *Grenache* ou *Alicante*, qui ne peut être confondu avec le *Buonamico*.

Le Buonamico est surtout répandu dans les provinces de Pise et de Lucques. De la province de Pise, il s'est étendu de proche en proche dans les provinces de Sienne et de Florence. On en a importé quelque peu dans la province d'Arezzo; il ne se trouve pas, que je sache, dans la province de Grosseto, ni dans les îles de l'archipel toscan.

Le Buonamico a une grande importance vinicole, surtout dans la province de Pise, à cause de l'abondance et de la constance de sa production. Il forme la base principale des bons vins rouges de plaine.

Le nom de Canaiolo romano qu'on donne parfois au Buonamico ferait supposer que ce cépage a de la ressemblance avec le Canaiolo nero. Effectivement, ses raisins ressemblent beaucoup à ceux du Gros Canaiolo et dans les contrées où le Buonamico est peu ou depuis peu de temps cultivé, on les confond souvent; mais entre le *Buonamico* et le *Canaiolo* il y a des sensibles différences. D'abord le bourgeonnement du premier est plus tardif et moins cotonneux que celui du second. La feuille est d'un vert plus foncé, moins sinuée, plus rude à la page supérieure, moins duveteuse à la face inférieure. Le grain est un peu

BIBLIOGRAPHIE. — Ministero di Agricoltura : Bollettino ampelografico (f. XVI, 1883). — Mas et V. Pulliat : Le Vignoble (t. II, p. 93). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (1888). — Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (1881). — Ministero di Agricoltura : Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia (1896). — H. Goethe : Handbuch der Ampelographie (p. 48).

plus gros, sphérique, tandis que celui du Canaiolo est légèrement ovale. La graine au lieu d'avoir la chalaze ovale comme dans le Canaiolo, l'a ronde, saillante, à contours souvent peu marqués; le bec est gros et court. Ces caractères différentiels sont les principaux; mais il en est d'autres relatifs à la végétation et à la qualité des produits.

Culture. — Les terrains que le Buonamico préfère sont ceux profonds, frais, fertiles, bien pénétrables comme les alluvions des vallées et des plaines; c'est en effet dans ces situations qu'il acquiert son plus grand développement. Mais si le terrain est profond, il peut prospérer aussi sur les pentes des collines, et, si ces pentes sont à bonne exposition, c'est là que le Buonamico donne son meilleur vin. Parfois, si la saison a été chaude, le Buonamico des côtes colore ses pampres en rouge vif, et ses raisins s'enrichissent en sucre et en matière colorante. Ces différences, dues uniquement à la situation et à la nature des terrains, ont fait croire à deux variétés de Buonamico; il peut y avoir des bonnes et des mauvaises sélections, comme dans tout cépage, mais il n'existe pas de variétés différentes.

Dans la plaine et même sur la colline, on donne aux souches de Buonamico un grand développement en les appuyant à des soutiens vivants (hautains). On le taille long et très généreusement. Il produit constamment et abondamment, surtout si on le fume bien. Il a une résistance moyenne aux divers parasites.

Le Buonamico n'est pas un cépage fin; mais lorsqu'il est cultivé en colline, dans de bonnes situations et qu'on ne le pousse pas trop à la fructification, il donne encore un vin alcoolique et bien coloré; dans ces conditions, les raisins du Buonamico peuvent servir pour le « governo » des vins courants, à la manière toscane, comme les raisins du Canaiolo. Ces raisins, lorsqu'ils sont bien mûrs, ont une saveur fraîche, agréable, et ils peuvent servir pour la table; mais ils ne sont pas de garde.

Le Buonamico se vinifie rarement seul; on le mélange avec d'autres raisins noirs et même avec des raisins blancs, surtout quand on a des raisins récoltés en colline qui donneraient un vin trop capiteux. Il s'améliore notablement en l'associant au Sangioveto. Les vins de Buonamico sont, en résumé, des bons vins ordinaires.

DESCRIPTION. — Souche, de grande vigueur, à tronc assez gros; écorce grossière; racines à grand développement.

Bourgeons, petits, de couleur rouille, à peine duveteux, assez saillants, pointus; à bourgeonnement tardif, un peu duveteux, blanchâtres; jeunes feuilles cotonneuses, nuancées de rose sur le revers et sur les nervures; jeunes grappes des fleurs blanchâtres.

Rameaux, très longs, gros, droits, retombants, d'une coloration canelle rougeâtre clair et rayés longitudinalement; peu ramifiés; herbacés, de couleur rougeâtre et finement striés; mérithalles longs ou de longueur moyenne, à section ovale, à moelle assez abondante; bois assez dur; nœuds peu renflés, de même couleur que le mérithalle; diaphragmes peu épais; vrilles peu développées.

Feuilles, moyennes ou grandes, régulières, arrondies, à larges plis, assez épaisses et fermes; — tri ou quinquelobées et à lobes peu prononcés; sinus latéraux peu profonds; sinus pétiolaire le plus souvent fermé; — limbe gaufré, à face supérieure vert foncé, glabre, rude; face inférieure légèrement duveteuse, blanchâtre; — dents moyennes ou grandes,

obtuses; nervures saillantes à la face inférieure, teintées de rose à la jonction avec le pétiole. — Pétiole grêle, long, roussâtre. Défeuillaison assez tardive, à bonne exposition et, en terrain aride, les feuilles se colorent avant la chute en rouge vineux.

Fruits. — *Grappes*, insérées à partir du 3e ou 4e nœud sur les rameaux; moyennes ou grandes, longues, cylindriques, ailées et quelquefois un peu ramifiées, le plus souvent un peu lâches; pédoncule de grosseur et longueur moyennes, lignifié, couleur marron; rafle rougeâtre ou verte, herbacée, de grosseur moyenne, peu ramifiée; pédicelles de couleur verte, ou rouge vineux au soleil, assez longs, de moyenne grosseur, à bourrelet épais, de faible diamètre; pinceau court, blanc, peu adhérent au grain. — *Grains*, sur-moyens, presque toujours égaux, sphériques ou quelquefois, sur la même grappe, légèrement ovales, d'un noir bleuté intense; à peau épaisse, dure, peu pruineuse; pulpe juteuse, blanche, molle, de saveur simple, sucrée; jus blanc, abondant. Graines deux ou trois, assez grosses, peu régulières, de couleur roussâtre; chalaze grande, ovale, saillante, à bords assez nets; raphé apparent; bec court et gros; fosse presque nulle; face dorsale irrégulière, sillonnée.

V. Vannuccini.

BALSAMINA

Synonymie. — Balsamina nera, Vernaccina (Pesaro). — Balsamina, Marzemina (Forli et Ravenne). — Balsamina fina, Balsamina legittima, Balsamina vera, Balsamina chacerata, Balsamica, Balsemine, Balzamine, Berzamina.

Observations. — L'histoire et l'origine de ce cépage, comme celle de beaucoup de vignes italiennes, sont ignorées. Le nom de *Balsamina* rappelle seulement la qualité des vins que l'on obtenait sur les coteaux calcaires. Cette variété est restée localisée dans les provinces des Marches, d'Ancône, de Pesaro ; elle est disséminée et rare dans les provinces de Forli, de Ravenne et d'Ancône, mais elle ne s'est jamais beaucoup étendue à cause de sa grande sensibilité à l'Oïdium et à la Pourriture des fruits.

Le nom de Marzemino, sous lequel est souvent désigné le Balsamina, est à abandonner, car, dans la Vénétie et le Trentin, sont cultivés, sous ce nom, divers cépages très différents du Balsamina par les caractères ampélographiques aussi bien que par ceux des moûts et des vins.

Le Balsamina débourre et fleurit de bonne heure ; cette floraison précoce et irrégulière est cause de la coulure et du millerandage ; la véraison est précoce et la maturation est de 2e époque tardive ou de 3e époque.

La culture du Balsamina est presque toujours faite sur l'érable (Acer campestre) ; il prend alors un très grand développement. Il se plaît surtout sur les coteaux sains, calcaires ou silico-argileux ; dans les sols argileux, humides, les grappes sont plus volumineuses, mais les grains colorent mal et sont pauvres en sucre. Quoique assez sensible au Mildiou, on le défend cependant par les traitements aux bouillies.

Le Balsamina est toujours mélangé aux autres cépages pour la préparation des vins « da pasto ». Les analyses faites par le professeur Maggini ont donné les résultats suivants :

	Moût °/₀	Glucose °/₀	Acidité °/₀₀
Sirolo (Ancône)	828.00	18.80	9.65
Polverizi (Ancône)	861.00	17.00	7.94

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; à tronc fort ; port rampant.

Bourgeons, petits, longs, pointus ; à bourgeonnement cotonneux, teinté de roux rougeâtre ; jeunes feuilles très duveteuses, liserées de rose brun.

BIBLIOGRAPHIE. — Ampelografia italiana (fascicule 3, p. 39, tav. X, Ministère de l'Agriculture).

Impth. graphie

Balsamina

BALSAMINA

Synonymie. — Balsamina nera, Vernaccina (Pesaro). — Balsamina, Marzemina (Forli et Ravenne). — Balsamina fina, Balsamina legittima, Balsamina vera, Balsamina chacerata, Balsamica, Balsemine, Balzamine, Berzamina.

Observations. — L'histoire et l'origine de ce cépage, comme celle de beaucoup de vignes italiennes, sont ignorées. Le nom de *Balsamina* rappelle seulement la qualité des vins que l'on obtenait sur les coteaux calcaires. Cette variété est restée localisée dans les provinces des Marches, d'Ancône, de Pesaro ; elle est disséminée et rare dans les provinces de Forli, de Ravenne et d'Ancône, mais elle ne s'est jamais beaucoup étendue à cause de sa grande sensibilité à l'Oïdium et à la Pourriture des fruits.

Le nom de Marzemino, sous lequel est souvent désigné le Balsamina, est à abandonner, car, dans la Vénétie et le Trentin, sont cultivés, sous ce nom, divers cépages très différents du Balsamina par les caractères ampélographiques aussi bien que par ceux des moûts et des vins.

Le Balsamina débourre et fleurit de bonne heure ; cette floraison précoce et irrégulière [illegible] la véraison est précoce et la maturation est de 2e époque.

La culture du Balsamina est presque toujours faite sur l'érable (Acer campestre) ; il prend alors un très grand développement. Il se plaît surtout sur les coteaux sains, calcaires ou [illegible] ; dans les sols argileux, humides, les grappes sont plus volumineuses, mais les grains colorent mal et sont pauvres en sucre. Quoique assez sensible au Mildiou, on le défend cependant par les traitements aux bouillies.

Le Balsamina est toujours mélangé aux autres cépages pour la préparation des vins « da pasto ». Les analyses faites par le professeur Maggini ont donné les résultats suivants :

	Moût %	Glucose %	Acidité %
Sirolo (Ancône)	828.00	18.80	9.65
Polverizi (Ancône)	861.00	17.00	7.94

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; à tronc fort ; port rampant.

Bourgeons, petits, longs, pointus ; à bourgeonnement cotonneux, teinté de roux rougeâtre ; jeunes feuilles très duveteuses, liserées de rose brun.

BIBLIOGRAPHIE. — Ampelografia italiana (fascicule 3, p. 39, tav. X, Ministère de l'Agriculture).

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Balsamina

Rameaux, longs, de grosseur moyenne ou plutôt grêles, d'un vert jaune rougeâtre, très duveteux et luisants à l'état herbacé; d'une teinte roussâtre, lenticellés et largement striés à l'aoûtement; mérithalles courts; nœuds larges, aplatis; bois tendre; vrilles grêles, longues, bifurquées.

Feuilles, moyennes ou grandes, de forme orbiculaire à cause du lobe terminal obtus; presque aussi larges ou plus larges que longues; quinquelobées ou trilobées et à lobes aigus; sinus latéraux supérieurs plutôt peu profonds, ouverts et subaigus ou en accolade à leur base; sinus inférieurs à peine indiqués; sinus pétiolaire évasé et largement ouvert; limbe ferme, rugueux et révoluté, d'un vert foncé à la face supérieure qui, à la défeuillaison, est lavé de jaune avec taches rougeâtres sur les bords; page inférieure avec duvet aranoïde, lâche et légèrement roussâtre sur les nervures fortes et proéminentes; denture large, peu profonde, à dents obtuses. — Pétiole long, de force moyenne, lavé de roux, très élargi à sa base.

Fruits. — *Grappes*, de grosseur moyenne ou grandes, pyramidales, allongées, avec grains verts; pédoncule fort, court, lavé de roux, ligneux à l'insertion; pédicelles courts, gros, verdâtres, avec gros bourrelet. — *Grains*, de grosseur sur-moyenne, sphériques, pruineux, d'une teinte noir violacé claire, le stigmate nettement persistant; fermes, légèrement croquants, de saveur douce; graines de 2 à 4.

J.-A. Sannino.

AUGIBI

Synonymie. — Augibi de Muscat, Gibi de Muscat (Hérault). — Muscat d'Alexandrie (variété).

Observations. — De toute époque, on a cultivé dans le Languedoc, sous le nom d'*Augibi*, une variété fixée du Muscat d'Alexandrie, qui a conservé les caractères de ce cépage, mais a été suffisamment modifiée par la sélection et le climat pour constituer un type homogène. L'Augibi, ou Augibi Muscat, se distingue surtout du Muscat d'Alexandrie par les détails ampélographiques qui le séparent aussi nettement de ce dernier que la Salamanna italienne. Les grappes sont moins pyramidales et moins compactes; elles sont coniques, plus ramifiées et très lâches, même quand la fécondation a eu lieu sur tous les grains; ceux-ci sont plus ovoïdes et moins gros que ceux du Muscat d'Alexandrie; à la maturation, la teinte est d'un brun doré plus intense, et le goût musqué plus accusé. Les sarments ont, à l'aoûtement, une teinte d'un jaune fauve clair; le bourgeonnement est d'un brun doré plus foncé; les feuilles sont moins découpées. L'Augibi diffère considérablement du *Gibi* des mêmes régions.

L'Augibi est exclusivement un raisin de table, pour ainsi dire accidentel dans les vignobles méridionaux; il sert à la consommation de la ferme et à la fabrication des grains à l'eau-de-vie; son importance culturale est donc insignifiante. Il ne donne de belles grappes bien musquées que sur les coteaux secs et maigres; sur ceux calcaires il acquiert les plus parfaites qualités; en plaine, ses raisins, croquants, deviennent peu fermes, la peau s'amincit et la pourriture les envahit facilement. Ils ne peuvent être conservés aux fruitiers que s'ils proviennent de terres rocailleuses, calcaires, sèches et maigres, et s'ils ont été cueillis par un temps chaud et sec. La taille en gobelet, qui est défectueuse pour le Muscat d'Alexandrie type, réussit très bien au contraire pour l'Augibi. Il se comporte bien greffé sur Riparia et surtout, dans les sol calcaires, sur les hybrides de Riparia × Berlandieri 34, 420, etc.

La sensibilité de l'Augibi au Mildiou et à l'Oïdium est assez grande; mais on combat facilement ces parasites; la lutte est plus difficile pour l'Anthracnose qui l'attaque même en coteaux, les années à printemps humide et lors des premières pousses. Les guêpes et les abeilles sont souvent des ennemis difficiles à chasser des quelques pieds disséminés d'Augibi dans les plantations.

DESCRIPTION. — Souche; vigoureuse; à port mi-érigé ou érigé; tronc plutôt grêle; écorce d'un roux fauve en larges lanières.

Ampelographie
Thugibi

Bourgeons, simples, allongés, pointus au sommet; jeunes feuilles peu épaisses, d'un brun doré; poils laineux blancs, assez abondants, surtout à la face supérieure; grappes de fleurs apparaissant hâtivement et dès la feuillaison; elles ont une coloration rouge brique sale.

Rameaux, de moyenne longueur, sinueux, ramifiés, à ramifications assez longues; jeunes rameaux amincis au sommet, assez forts à la base; à l'aoûtement, d'une teinte jaune fauve claire, d'un rouge brique vers la base du sarment, l'aoûtement a lieu de bonne heure; mérithalles courts, rugueux, peu luisants, à stries assez nombreuses, dont quelques-unes profondes, légèrement aplatis comme les nœuds, piquetés de gris sur fond jaune; bois tendre, d'un vert foncé à l'intérieur; moelle assez épaisse; vrilles discontinues, de grosseur moyenne, courtes.

Feuilles, moyennes, aussi larges que longues, épaisses, rudes au toucher, à parenchyme assez résistant; — vaguement quinquelobées, les lobes se terminant en pointe et séparés par une échancrure étroite; sinus pétiolaire en U dans les feuilles adultes avec limbe plan; sinus en V dans les feuilles plus jeunes, avec limbe plié en gouttière suivant la nervure centrale; — face supérieure d'un beau vert foncé comme bleuté; face inférieure d'un vert plus pâle, glabre, avec cependant quelques poils sur les nervures; — deux séries de dents distinctes, aiguës; nervures assez fortes, d'un jaune clair. — Pétiole long, de grosseur moyenne, renflé à la partie inférieure, formant un angle droit à son insertion sur le plan du limbe. Les feuilles se dessèchent avec une coloration d'un jaune brun, la nuance débute par points sur le parenchyme.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent à partir du 3e nœud, atteignant rarement trois sur le même sarment; coniques, grosses, allongées, ramifiées et ailées, amples, lâches, jamais tassées; pédoncule fort, de longueur moyenne, d'un vert clair ou d'un rouge sale (coteaux) comme la rafle, dur, mais non ligneux; pédicelles longs, grêles, d'un vert sale, rarement teintés de rouge, les grains s'en séparent assez facilement et abandonnent un gros et court pinceau. — *Grains*, gros, ovoïdes, d'un beau brun doré; stigmate persistant au centre, peu apparent; fermes, à peau assez épaisse, élastique; pulpe fondante; jus incolore, à saveur fraîche, sucrée et fortement musquée; graines de grosseur moyenne, deux et trois par grain.

B. Chauzit.

TANNAT

Synonymie. — Tanat, Moustrou, Moustron (Basses-Pyrénées, Landes). — Gros Mansenc (Gers).

Aire géographique et ampélographie comparée. — Le *Tannat*, cultivé de temps immémorial dans le Sud-Ouest, est plus spécialement localisé sur les coteaux argilo-calcaires qui s'étendent du midi au nord, le long de la plaine de l'Adour, le centre étant le vieux bourg de Madiran. Cette région viticole, connue sous le nom de Madiranais, est formée par les communes limitrophes des Hautes-Pyrénées et du Gers. Le Tannat est disséminé dans les autres régions viticoles de ces deux départements, dans les vignobles des Basses-Pyrénées, surtout sur les coteaux de Monein et dans la région d'Aubertin, et dans les Landes, plus particulièrement dans la partie de ce département connue sous le nom de Chalosse, mais il n'y est plus le cépage dominant, presque exclusivement cultivé, comme dans le Madiranais. Cependant, dans les nouvelles plantations il tend à prendre une place de plus en plus importante.

Les auteurs anciens qui ont parlé du Tannat l'ont étudié rapidement au point de vue cultural et ampélographique, ils insistent seulement sur les qualités de couleur et de corps du vin de ce cépage. Au XIIe et au XIIIe siècle, les rois de France acceptaient en paiement d'impôts, pour leur usage personnel, le vin de Madiran dont le Tannat était l'élément couleur, et le *Bouchy* (Cabernet Sauvignon) l'élément finesse. Aujourd'hui, le Bouchy a presque disparu, aussi les vins de Madiran ne sont-ils plus appréciés que comme vins de coupage.

Le Cte Odart a le premier fort bien décrit le Tannat ou Tanat qu'il considère comme un cépage nettement caractérisé. De même, dans *le Vignoble*, Mas et Pulliat estiment que le Tannat est une variété spéciale aux vignobles pyrénéens et que l'aire de sa dispersion ne s'est pas étendue au delà de cette région. Les viticulteurs distinguaient, dans les Hautes-Pyrénées, le *Tannat noir mâle* et le *Tannat noir femelle*; ces deux cépages ne nous paraissent pas différer l'un de l'autre. V. Pulliat, dans *Mille variétés de vignes*, est du même avis; cette distinction est d'ailleurs aujourd'hui abandonnée. Dans sa *Monogra-*

BIBLIOGRAPHIE. — Victor Rendu : Ampélographie française (1857, p. 480). — Cte Odart : Ampélographie universelle (1873, p. 510). — Jules Seillan : Monographie des vignobles du Gers. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (1874, t. III, p. 109). — J. Guyot : Étude des vignobles de France (1876, t. I, p. 343). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (1888, p. 361).

Tannat

TANNAT

Synonymie. — Tannat. Moustron (Basses-Pyrénées, Landes). — Gros Manseng (Gers).

Aire géographique et ampélographie comparée. — Le *Tannat*, cultivé de temps immémoriaux sous le nom d'Aspic, est plus spécialement localisé sur les coteaux argilo-calcaires qui s'étendent des Pyrénées au nord, le long de la plaine de l'Adour, le centre étant la ville d'Aire. Cette région viticole, connue sous le nom de Madiranais, comprend les territoires limitrophes des Hautes-Pyrénées et du Gers. Le Tannat est cultivé dans les régions viticoles de ces deux départements, dans les vignobles de Madiran, Pacherenc, sur les coteaux de Monein et dans la région d'Aubertin, et dans le Gers, plus particulièrement dans la partie de ce département connue sous le nom d'Armagnac, où il n'est plus le cépage dominant, presque exclusivement cultivé dans le Madiranais. Cependant, dans les nouvelles plantations il tend à prendre une place de plus en plus importante.

Les auteurs anciens qui ont parlé du Tannat l'ont étudié rapidement au point de vue ampélographique, ils insistent seulement sur les qualités de couleur et de corps du vin. Au XVIe et au XVIIe siècle, les rois de France acceptaient en paiement d'impôts, pour leur usage personnel, le vin de Madiran dont le Tannat était l'élément tannique (avec le Cabernet Sauvignon) l'élément finesse. Aujourd'hui, le Bouchy a pratiquement disparu et les vins de Madiran ne sont-ils plus appréciés que comme vins de coupage.

Le Cte Odart a cependant fort bien décrit le Tannat ou Tanat qu'il considère comme un cépage nettement caractérisé. De même, dans *le Vignoble*, Mas et Pulliat estiment que le Tannat ne doit pas être étendu aux vignobles pyrénéens et que l'aire de sa dispersion ne dépasse guère celle de son origine. Les viticulteurs distinguaient, dans les Hautes-Pyrénées, le *Tannat mâle* et le *Tannat noir femelle*; ces deux cépages ne nous paraissent pas différer. V. Pulliat, dans *Mille variétés de vignes*, est du même avis; cette synonymie est d'ailleurs aujourd'hui abandonnée. Dans sa *Monogra-*

Bibliographie. — Comice agricole de Tarbes (Revue ampélographique française, 1857, p. 480). — Cte Odart : Ampélographie, t. II, p. 361. — Monographie des vignobles du Gers. — Mas et Pulliat : Le Vignoble. — J. Guyot : Étude des vignobles de France (1876, t. I, p. 361).

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Tannat

phie des vignobles du Gers, Jules Seillan semble confondre le Mansenc avec le Tannat qu'il appelle *Tannat gros Mansenc*; la confusion du Tannat avec le Mansenc n'est pas possible, comme il est facile de s'en rendre compte en comparant les descriptions de ces deux cépages (voir description du Mansenc). V. Pulliat, dans *le Vignoble*, a déjà fait la même observation.

Culture et vinification. — Le Tannat est un cépage très vigoureux, à système radiculaire puissant. Il a l'avantage de débourrer et de fleurir tardivement, ce qui le met généralement à l'abri des intempéries printanières, gelées et coulure. La superbe végétation et la bonne fructification du Tannat, quand il est cultivé en hautains, indiquent qu'il supporte bien la taille longue, cependant il préfère la taille moyenne : long bois de huit à dix yeux, suivant force, avec courson de retour et pisse-vin de quelques yeux, lorsqu'il s'emporte; résiste assez bien aux maladies cryptogamiques. Par suite de sa végétation très luxuriante, l'écimage et le rognage sont tout indiqués pour faciliter l'application des traitements (soufrage et sulfatage) et pour favoriser l'aoûtement des bois de taille. L'écimage méthodique dans les vignobles de la plaine peut avancer de quelques jours la maturité des raisins; car, par sa maturité de 3e époque, il fait éprouver des mécomptes si l'automne n'est pas chaud.

Le vin de Tannat est alcoolique (10° à 12°), chargé en couleur, âpre au début, souvent un peu pâteux. Les vins de l'année, à la dégustation, laissent à la bouche un goût accusé de tanin, d'où sa dénomination, semble-t-on dire? Apprécié par le commerce comme vin de coupage, dur et nerveux, très long à vieillir, il ne peut être livré à la consommation que mélangé à des vins blancs ou à des vins rouges légers. A part le Madiranais, où, comme nous l'avons déjà dit, il est presque exclusivement cultivé, dans les autres régions de son aire de culture il entre dans l'encépagement pour une proportion plus ou moins grande, suivant que l'on veut obtenir des vins plus ou moins chargés en couleur ou plus ou moins longs à se faire. Le Tannat conserve seulement toutes ses qualités sur les coteaux; dans les riches alluvions de la plaine, sa fructification est irrégulière, il y mûrit mal et il perd une partie de ses qualités de corps et de couleur.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse; à port érigé; tronc fort; écorce en fines lanières roux grisâtre.

Bourgeons, longs, forts et pointus, à bractées épaisses, parcheminées, d'un rouge violacé brillant; bourgeonnement tout d'abord d'un blanc duveteux passant au vert jaunâtre; jeunes feuilles d'un vert roussâtre, trilobées et duveteuses.

Rameaux, assez forts, droits, plutôt courts; largement et profondément striés, glabres et luisants; d'un vert vineux terne à l'état herbacé; d'un brun cannelé assez fortement enviné sombre aux nœuds; mérithalles courts, cylindriques; nœuds renflés, non aplatis; bois dur, d'un jaune verdâtre; moelle peu abondante; vrilles grêles, courtes, envinées.

Feuilles, moyennes, plus longues que larges, subtriangulaires, épaisses, rugueuses et faiblement tourmentées; — trilobées, à lobe terminal en lyre large et allongé; sinus latéraux inférieurs à peine indiqués par un développement plus grand de la dent; sinus latéraux supérieurs bien marqués, mais peu profonds et aigus; sinus pétiolaire en V profond

et assez ouvert ; — limbe à bords nettement révolutés en dessous, plan dans les sols riches et avec les sinus latéraux souvent nuls ; — face supérieure d'un vert sombre et face inférieure d'un vert plus clair, avec duvet peu abondant, cotonneux sur les nervures secondaires et tertiaires, pileux sur les nervures principales qui sont fortes, proéminentes ; dents en deux séries bien distinctes, courtes, larges de base et finement mucronées. — Pétiole fort, court, à large base envinée, d'un vert jaunâtre lavé de rose, formant angle presque droit avec le plan du limbe.

Fruits. — *Grappes*, de grosseur moyenne, uniques, à large base, aileronnées des deux côtés, mais non ailées, denses ; pédoncule court, fort, sub-ligneux, à l'insertion épaisse et de la couleur du sarment, d'un vert jaunâtre sur les autres parties ; pédicelles, courts, forts, à gros bourrelet ; pinceau adhérent et enviné. — *Grains*, de grosseur moyenne ou sous-moyenne, sphériques ou sub-ellipsoïdes par pression ; d'un rouge violacé très foncé, à pruine claire ; peau peu épaisse mais résistante ; riche en matière colorante ; chair juteuse, à goût franc un peu astringent.

G. Rabault.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Pied-de-Perdrix

PIED DE PERDRIX

Synonymie. — [illegible]

Observations. — *Le Pied de* [illegible] paraît avoir été importé d'Espagne dans le [illegible]. On n'en trouve qu'un petit nombre de ceps et dans quelques vignobles seulement. Sa faible production est cause que sa culture n'a pas pris d'extension. Il est à la fois propre au cuve et de cuve. Son degré alcoolique est élevé, jusqu'à [illegible] et la proportion qu'on en met dans les monts d'autres cépages blancs est trop faible pour exercer une influence sensible sur la qualité des vins. [illegible]

DESCRIPTION. — Souche, peu vigoureuse, [illegible] vieille écorce à lanières étroites et courtes ; sou[illegible].

Bourgeons, simples, moyens, aplatis, [illegible].

Rameaux, herbacés vert pâle avec la partie supérieure [illegible], de couleur noisette, fortement coloré à la partie exposée à la lumière ; [illegible] à stries très fines et peu sensibles au toucher, pentelures nombreuses et souvent confluentes ; pousses axillaires à tous les nœuds [illegible] ; ayant en [illegible] feuilles ; mérithalles assez égaux, de 9 à 13 centimètres de longueur ; vrilles discontinues, longues, fines, bifurquées.

Feuilles, trilobées, aussi larges que longues, d'un vert assez foncé, à surface lisse, un peu bullée ; sinus pétiolaire en boucle à recouvrement ; sinus latéraux à peine indiqués par un creux de dent plus profond ; limbe plat au centre, relevé en arrière du pétiole et infléchi sur les bords des lobes supérieurs ; nervures bien saillantes à la partie inférieure et d'un vert tendre ; dentition petite, irrégulière, peu aiguë. — Pétiole [illegible], muni à embase peu développée, teinté de violet.

Fruits. — *Grappes*, au nombre de deux [illegible] du 3e et du 4e œil, ressemblant pour la forme à celles du Courbu blanc ; pédoncule [illegible] ; pédicelles courts, à bourrelet large, sans verrues ; une grappe moyenne pèse [illegible] grammes dont 5 grammes de rafle, et compte 90 grains. — *Grains*, sphériques, petits, [illegible] à coloration nettement jaune sur la face exposée à la lumière.

H. de Lapparent.

PIED DE PERDRIX

Synonymie. — Pecho de Perdrix (*Simon Roxas Clemente*).

Observations. — Le *Pied de Perdrix*, cépage blanc de 1re époque de maturité, paraît avoir été importé d'Espagne dans la partie sud des Basses-Pyrénées. On n'en trouve qu'un petit nombre de ceps et dans quelques vignobles seulement; sa faible production est cause que sa culture n'a pas pris d'extension. Il est à la fois cépage de table et de cuve. Son degré alcoolique est élevé, jusqu'à 14°. On ne le vinifie pas isolément et la proportion qu'on en met dans les moûts d'autres cépages blancs est trop faible pour exercer une influence sensible sur la qualité des vins. On le cultive en hautains, à taille longue.

DESCRIPTION. — Souche, peu vigoureuse; tronc assez régulier; port érigé; vieille écorce à lanières étroites et courtes; sous-écorce de nuance acajou.

Bourgeons, simples, moyens, aplatis, bruns, laineux à l'extrémité; bourgeonnement rosé.

Rameaux, herbacés vert pâle avec la partie supérieure sanguine; bois aoûté mince, de couleur noisette, fortement coloré à la partie exposée à la lumière; bien cylindrique, à stries très fines et peu sensibles au toucher; ponctuations nombreuses et souvent confluentes; pousses axillaires à tous les nœuds destinés à s'aoûter, ayant au plus 5 feuilles; mérithalles assez égaux, de 9 à 13 centimètres de longueur; vrilles discontinues, longues, fines, bifurquées.

Feuilles, trilobées, aussi larges que longues, d'un vert assez foncé, à surface lisse, un peu bullée; sinus pétiolaire en boucle à recouvrement; sinus latéraux à peine indiqués par un creux de dent plus profond; limbe plat au centre, relevé en arrière du pétiole et infléchi sur les bords des lobes supérieurs; nervures bien saillantes à la partie inférieure et d'un vert tendre; dentition petite, irrégulière, peu aiguë. — Pétiole long, mince, à embase peu développée, teinté de violet.

Fruits. — *Grappes*, au nombre de deux, émanant du 3e et du 4e œil, ressemblant pour la forme à celles du Courbu blanc; pédoncules sanguins; pédicelles courts, à bourrelet large, sans verrues; une grappe moyenne pèse 95 grammes, dont 5 grammes de rafle, et compte 90 grains. — *Grains*, sphériques, petits, non serrés, à coloration nettement rosée sur la face exposée à la lumière.

H. de Lapparent.

BELLINO

Synonymie. — Bellino nero, Impérial, Impérial noir, Raisin Impérial.

Observations. — Le *Bellino* est un très beau raisin de table, à gros grains noirs et à saveur agréable et délicate. Son origine demeure assez obscure; inconnu du Cte Odart, qui l'eût certainement apprécié et cité, il est donc d'obtention récente. En France, il passe pour venir du Piémont, et des recherches récentes tendraient à prouver, au contraire, que le Piémont l'a reçu de la France. C'est le Cte de Rovasenda qui a fourni à Pulliat la notice élogieuse qui figure, à son actif, dans *le Vignoble* de cet auteur.

Ce raisin avait été très remarqué à l'Exposition de Lyon de 1871, mais il avait été déclaré identique à l'*Impérial noir*, gain de M. Vibert mis au commerce, d'après le Catalogue de Moreau-Robert, en 1851. Pulliat était tellement persuadé que le Bellino était un cépage piémontais qu'il se montra fort dur pour l'Impérial noir, « prétendu raisin de semis, dit-il, qui reproduit identiquement le Bellino ». Son correspondant italien exprime la même pensée, mais avec plus de ménagement et un *peut-être* qui est un chef-d'œuvre de précaution oratoire : « Raisin de table exquis, dit le Cte de Rovasenda, qui a été peut-être reproduit par semis sous le nom d'Impérial noir, qui lui est tout à fait semblable. »

Or, le Bellino est-il bien un cépage italien? C'est le point litigieux que nous nous sommes efforcé de trancher, sans d'ailleurs y parvenir. Ce magnifique raisin de table étant cultivé, d'après Pulliat et Rovasenda, tout spécialement à Rivoli, près de Turin, nous avons prié l'éminent titulaire de la chaire ambulante d'agriculture de la province de Turin, M. le professeur Chiej-Gamacchio, d'aller sur place constater l'importance de cette culture et son ancienneté. Voici le résultat de son enquête.

Actuellement, à Rivoli, peu de propriétaires-viticulteurs possèdent ou même connaissent le Bellino. Un des plus distingués ampélographes de la région, le chevalier Nasi, lui a seul accordé quelque attention. Selon lui, ce cépage inconnu a été importé de France, il y a une quarantaine d'années, et son premier raciné a été planté à Rivoli, dans un petit

---

BIBLIOGRAPHIE. — Moreau-Robert : Catalogue de Moreau-Robert, d'Angers. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 159, Paris, 1874). — Portes et Ruyssen : Traité de la vigne (t. I, p. 338, Paris, 1886). — Cte de Rovasenda : Annali di viticoltura ed Enologia (t. VIII, p. 336), et Essai d'une ampélographie universelle (pp. 16 et 91, Montpellier, 1887). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 25, Paris, 1888). — D. Tamaro : Uve da Tavola (p. 15, Milano, 1897). — Oberlin : Systematisches Verzeichniss (pp. 26 et 43, Colmar, 1900). — Chiej-Gamacchio : Notes manuscrites (Torino, 1902).

Bellini

BELLINO

Synonymie. — Bellino nero, Impérial, Impérial noir, Raisin Impérial.

Observations. — Le *Bellino* est un très beau raisin de table, à gros grains noirs et à saveur agréable et délicate. Son origine demeure assez obscure; inconnu du Cte Odart, qui l'eût certainement apprécié et cité, il est donc d'obtention récente. En France, il passe pour venir du Piémont, et des recherches récentes tendraient à prouver, au contraire, que le Piémont l'a reçu de la France. C'est le Cte de Rovasenda qui a fourni à Pulliat la notice élogieuse qui figure, à son actif, dans *le Vignoble* de cet auteur.

Ce raisin avait été très remarqué à l'Exposition de Lyon de 1871, mais il avait été déclaré identique à l'*Impérial noir*, gain de M. Vibert mis au commerce, d'après le Catalogue de Moreau-Robert, en 1851. Pulliat était tellement persuadé que le Bellino était un répon pommulaire qu'il se montra fort dur pour l'Impérial noir, « prétendu raisin de semis, dit-il, qui reproduit identiquement le Bellino ». Son correspondant italien exprime la même pensée, mais avec plus de ménagement et un *peut-être* qui est un chef-d'œuvre de précaution oratoire : « Raisin de table exquis, dit le Cte de Rovasenda, qui a été peut-être reproduit par semis sous le nom d'Impérial noir, qui lui est tout à fait semblable. »

Or, le Bellino est-il bien un cépage italien? C'est le point litigieux que nous nous sommes efforcé de trancher, sans d'ailleurs y parvenir. Ce magnifique raisin de table étant cultivé, d'après Pulliat et Rovasenda, tout spécialement à Rivoli, près de Turin, nous avons prié l'éminent titulaire de la chaire ambulante d'agriculture de la province de Turin, M. le professeur Chiej-Gamacchio, d'aller sur place constater l'importance de cette culture et son ancienneté. Voici le résultat de son enquête.

Actuellement, à Rivoli, peu de propriétaires-viticulteurs possèdent ou même connaissent le Bellino. Un des plus distingués ampélographes de la région, le chevalier Nasi, lui a seul accordé quelque attention. Selon lui, ce cépage inconnu a été importé de France, il y a une quarantaine d'années, et son premier raciné a été planté à Rivoli, dans un petit

BIBLIOGRAPHIE. — Moreau-Robert : Catalogue de Moreau-Robert, d'Angers. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 149, Paris, 1874). — Odart et Bivassin : Traité de la vigne (t. I, p. 338, Paris, 1886). — Cte de Rovasenda : Annali di viticoltura ed Enologia (t. VIII, p. 336), et Essai d'une ampélographie universelle (pp. 16 et 91, Montpellier, 1887). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 25, Paris, 1888). — D. Tamaro : Ceni di Ampelol. (p. 13, Milano, 1897). — Oberlin : Systematisches Verzeichniss (pp. 26 et 43, Colmar, 1900). — Chiej-Gamacchio : Notes manuscrites (Torino, 1902).

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Bellino

jardin attenant à la maison de M. Bellino ; d'où son nom. Cette souche existe encore. Quelque temps après avoir enrichi de cette nouvelle variété sa propre collection de Nasi-Staccione, le chevalier Nasi, dans un de ses nombreux échanges avec Rovasenda et Pulliat, l'envoya à ces ampélographes. Ceux-ci attribuèrent à ce cépage des qualités que son premier propriétaire déclare trouver exagérées.

« Sans doute, avoue M. Nasi, le Bellino produit des grappes de belle apparence et de maturité précoce ; mais, ajoute-t-il, il n'en manque pas d'autres, parmi les raisins de table de ma collection, qui lui sont nettement supérieurs. »

Comment concilier ces renseignements, qui ont un cachet d'authenticité incontestable, avec la monographie publiée par *le Vignoble* en 1874, où M. de Rovasenda parle d'une treille de Bellino, très âgée déjà à cette époque, couvrant la façade d'une maison de Rivoli et dont les boutures ont été envoyées aux principaux établissements horticoles ? Le débat n'a, en somme qu'une importance de curiosité rétrospective bien secondaire, d'autant plus secondaire que, malgré l'agrément incontestable de son fruit, le Bellino verra son extension limitée, en France comme en Italie, par la coulure constitutionnelle de sa fleur et qu'il ne pourra probablement jamais, à cause de ce vice rédhibitoire, sortir des collections pour entrer dans la grande culture. Qu'importe alors qu'il soit Impérial ou Bellino, français ou piémontais ? Pas plus que Rivoli, Vibert n'a besoin de lui pour sauver son nom de l'oubli. Résignons-nous donc à ne pas soulever davantage le voile de ses origines et bornons-nous à étudier sa valeur intrinsèque.

Le Bellino est une vigne vigoureuse, à feuillage très ample et à grappes souvent grosses, mais de forme et de poids variables suivant le degré de leur coulure à la floraison. Son principal mérite est d'être à gros grains et de maturité de 1re époque ; son défaut capital est d'être une plante à étamines courbes, c'est-à-dire condamnée à une quasi-stérilité en dehors de l'intervention des agents extérieurs.

La coulure de la vigne au moment de sa floraison peut être provoquée par une foule de causes de nature différente, comme les intempéries, l'excès d'azote dans le terrain, les maladies cryptogamiques ; mais la cause principale de cet accident est toujours dans la mauvaise conformation des organes de la fleur elle-même. Tantôt son pollen est maigre et impuissant, c'est le cas de l'Auxerrois-Rupestris, dont les anthères supportées par un filet très droit n'émettent qu'une poussière rare et blanche — cette anémie séminale se traite par l'incision annulaire et les engrais phosphatés — ; tantôt ses étamines sont courtes et courbes, et ne portent pas le pollen sur le pistil, — c'est le cas de plusieurs excellents raisins de table, Madeleine Angevine, Chaouch et aussi Bellino —, la fécondation artificielle est alors seule capable de faire nouer la grappe tout entière.

Les anthères des variétés à étamines courbes sont, en général, puissamment approvisionnées d'un pollen jaune et très dense, mais le filet de leurs étamines, renversé en arrière, n'est pas un caractère de bonne constitution sexuelle ; la fécondation normale est par elles très difficile. C'est à la main de l'homme, armée d'un soufflet ou d'un pinceau, ou bien à l'aide providentielle des insectes et du vent, à favoriser et à compléter l'acte générateur. Livrée à elle-même, la grappe n'acquiert jamais sa vraie forme et son ampleur normale. Si la pluie survient au moment de l'épanouissement d'une fleur ainsi conformée, sa coulure est rapide et à peu près totale. Avec le beau temps un nombre de grains plus ou moins considérable peut nouer ; aussi, dans les pays chauds, ce défaut va

en s'atténuant jusqu'au point de disparaître dans les régions les plus sèches. En Turquie, le Chaouch ne coule pas plus que le Chasselas en France, alors qu'ici nous savons tous les soins dont il faut entourer sa floraison laborieuse.

Il en est de même du Bellino. Dans le Centre de la France, pour justifier son renom de beau raisin, le Bellino demande, comme le Chaouch, à être fécondé artificiellement. Cette opération, pratiquée au soufflet avec du pollen d'américains mâles, est très simple et donne d'excellents résultats. Je me souviens encore d'une grappe de Bellino ainsi préparée, apportée en 1890 par le regretté Paul Giraud à M. Couderc, d'Aubenas. C'était une pure merveille ampélographique : elle pesait trois livres et mesurait plus de trente centimètres de longueur.

Abandonné à lui-même, le Bellino donne d'irréguliers grappillons rameux, à grains d'autant plus gros qu'ils sont plus clairsemés ; quand ses fausses bourres sont fertiles elles émettent des raisins plus petits mais plus serrés.

C'est sans doute ce défaut si grave de coulure constitutionnelle qui a empêché ce beau raisin de se répandre, en Italie et en France, aussi loin et aussi vite que l'auraient désiré ses parrains, Rovasenda et Pulliat. C'est probablement à la constatation de ce vice, grave entre tous, qu'on doit attribuer l'exclusion dont Pulliat l'a frappé dans son ouvrage posthume sur *les Raisins précoces*.

La culture du Bellino exige de bons terrains fertiles, argilo-siliceux, assez chauds, dans le genre de ceux des coteaux de Saluces, où il est apparu à M. de Rovasenda dans tout son éclat et dans toute sa perfection. Bon greffon, demeurant vigoureux, même sur Riparia, il s'accommode de la taille courte et de la taille longue ; un des moyens de combattre sa coulure, tout en augmentant l'ampleur de ses grappes, est de le mener à coursons de deux œils sur un cordon de grande arborescence. Il craint peu l'Oïdium, mais il est très sensible au Mildiou. Sa rafle est souvent noircie et attaquée par le Botrytis cinerea.

C'est un raisin de maturité de 1re époque et de consommation immédiate ; il ne vaut rien pour l'hiver. On peut essayer de le vendre au marché voisin ; sa pellicule trop mince l'empêche de supporter de longs trajets. La saveur sucrée de ses gros grains croquants et fondants tout à la fois est très délicate et fort agréable ; leur aspect bien pruiné et leur taille au-dessus de la moyenne qui les font ressembler au Frankenthal des forceries du Nord, les rendent un des plus charmants décors de nos desserts d'automne. Ce n'est point une variété dont on doive s'encombrer par centaines de pieds, mais il serait regrettable de n'en pas posséder au moins quelques exemplaires.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse ; vieille écorce se levant en lanières assez régulières.

Bourgeons, débourrement d'époque moyenne ; bourgeonnement duveteux, vert blanchâtre bordé de rose ; mannes grosses et trapues ; jeunes feuilles quinquelobées, aiguës, planes, glabres sur leurs deux faces, gaufrées et vert jaunâtre en dessus, légèrement bronzées en dessous ; grappes de fleurs à bractées envinées bien apparentes et à étamines courbes.

Rameaux, longs et gros, à peu près érigés, souvent aplatis et fasciés ; rameaux herbacés, vert veiné de larges rayures rouges ; rameaux aoûtés de teinte havane rayée ton sur ton de havane plus foncé ; mérithalles moyens ou longs ; vrilles très longues et nombreuses, grenat passant au vert, habituellement à 3 lacets

Feuilles, très grandes, plus longues que larges, avec lobe médian lancéolé, lisses et luisantes ; quinquelobées et presque entières ; sinus latéraux souvent cordiformes ; sinus inférieurs plus accusés que les supérieurs ; sinus basilaire fermé ; limbe vert luisant et glabre à sa face supérieure, vert plus clair et à peu glabre à la face inférieure ; denture obtuse, large et prononcée ; nervures bien saillantes en dessous et recouvertes de fins poils raides. — Pétiole fort, assez long, renflé à sa base, glabre et vert, faisant un angle droit ou très faiblement obtus avec le plan du limbe. Défeuillaison d'époque moyenne, après une coloration automnale vert jaunâtre tacheté de rouge ou bien jaune très pâle frappé sur les bords de macules rouge vif.

Fruits. — *Grappes*, au nombre de deux, insérées en face des 4e et 6e feuilles, avec grappillons détachés et rameux indiquant la coulure ; grosses et de forme variable, parfois courtes et rondes, d'autres fois cylindriques ou tronconiques avec de courts ailerons, et même serrées quand elles ont échappé à la coulure ; rafle verte et glabre supportant de nombreux pédicelles de grains avortés ; pédicelles allongés, teintés de carmin et verruqueux, ainsi que le bourrelet ; pinceau adhérent, translucide, verdâtre, avec les filaments intérieurs bruns. — *Grains*, irréguliers, gros, presque sphériques, mais en réalité toujours un peu ellipsoïdes, de 20 sur 22 mm, entremêlés de plus petits ; peau ferme et fine, d'un beau noir très pruiné ; ombilic à peine marqué et souvent désaxé ; jus blanc ; chair agréable, un peu croquante et très juteuse, à saveur relevée et délicate à sa maturité qui arrive à la 1re époque ; pépins de 1 à 4 suivant la grosseur des grains, d'une teinte vert brun et à bec allongé et gros, leur chalaze est en petit cratère et le raphé de leur face ventrale très fin.

J. Roy-Chevrier.

PIS DE CHÈVRE ROUGE

Synonymie. — Voros Ketsketsetsu, Veilchenblau Geisse Dutt (*Cte Odart*). — Kakour rouge (?) (Catalogue du Luxembourg). — Pis de chèvre de la Crimée, Pis de chèvre rose (*Cte de Rovasenda*). — Kecskecsecsu (Catalogue de Budapest). — Zitzentzen (Jardin botanique de Dijon). — Kokours rouge (?) (Russie). — Kecskec, Tata Capri, Tata Vacii, Tata Pisicei (Roumanie). — Cozjak Crveni (Croatie). — Geissdutte blaue, Blauer Marokanner (?) (Allemagne).

Observations. — Le Pis de chèvre rouge est un bon raisin de table, assez anciennement cultivé en France; il passe pour être d'origine hongroise. La collection du Jardin du Luxembourg le possédait sous le nom de *Kakour rouge*, nom qu'il continue, d'ailleurs, à porter dans quelques vignobles de la Russie méridionale. Le Cte Odart, qui prisait fort ce cépage et qui, le premier des ampélographes contemporains, a attiré sur ses qualités très réelles l'attention des collectionneurs, a protesté avec raison contre cette assimilation. Le *Kakour rouge*, ou *Kokours*, est, en effet, un gros raisin tardif, à grains incurvés, variété de cuve peu fertile, cultivée en Perse et en Crimée, tandis que le Pis de chèvre rouge est un raisin de maturité précoce, à grains assez régulièrement ovoïdes ou ellipsoïdes, et qui, malgré sa fertilité constante, ne sert pas habituellement à la vinification.

La synonymie bulgare de *Pamita*, rapportée par Pulliat d'après Kardieff, est, elle aussi, sujette à caution et doit être réservée à un cépage distinct. On a souvent confondu les Pis de chèvre avec les *Cornichons*, dont le grain allongé et incurvé a donné lieu à tant de vocables pittoresques dans tous les pays. M. Nicoleano constate que, en Roumanie, il est difficile de distinguer les *Tâta capri* des *Cornea*.

Peu connu en Allemagne, où, sous le nom général de *Geissdutte blaue* et parfois même sous celui de *Mohrendutte* (tétin de truie), appliqué par Stoltz au Poulsard et au Côt, il a provoqué de nombreuses confusions, il se rencontre principalement dans les vignobles

BIBLIOGRAPHIE. — Catalogue du Luxembourg. — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 385, 6e édition, Tours, 1873). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. I, pp. 5 et 55, Paris, 1874). — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (p. 163, Montpellier, 1887). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 294, Montpellier, 1888), et Les Raisins précoces (p. 115, Paris, 1897). — Oberlin : Systematisches Verzeichniss (p. 58, Colmar, 1900). — G. Nicoleano : Introduction à l'Ampélographie roumaine (p. 65, Bucarest, 1900). — E. Durand : Manuel de viticulture pratique (p. 115, Paris, 1900). — Milan Kresic : Archives de la Chambre de commerce de Croatie (Zagreb, 1901). — H. Goethe : Handbuch der Ampelographie (1887, p. 70).

Pis-de-Chevre rouge

PIS DE CHÈVRE ROUGE

Synonymie. — Vobis Ketsketsitsi. Veilchenblau Geisse Dutt (*Cte Odart*). — Kakour rouge (Catalogue du Luxembourg). — Pis de chèvre de la Crimée, Pis de chèvre rose (*Cte de Rovasenda*). — Kecskecsecsu (Catalogue de Budapest). — Zitzentzen (Jardin botanique de Dijon). — Kokours rouge (?) (Russie). — Kecskec, Tata Capri, Tata Vachi, Tata Pisicei (Roumanie). — Cozjak Crveni (Croatie). — Geissdutte blaue, Blauer Marokanner (?) (Allemagne).

Observations. — Le Pis de chèvre rouge est un bon raisin de table, assez anciennement cultivé en France; il passe pour être d'origine hongroise. La collection du Jardin du Luxembourg le possédait sous le nom de *Kakour rouge*, nom qu'il continue, d'ailleurs, à porter dans quelques vignobles de la Russie méridionale. Le Cte Odart, qui prisait fort ce cépage et qui le premier des ampélographes contemporains, a attiré sur ses qualités [illegible] avec raison contre cette assimilation. Le *Kakour rouge*, en effet, est un gros raisin tardif, à grains incurvés, variété [illegible] en Perse et en Crimée, tandis que le Pis de chèvre rouge est [illegible] à grains assez régulièrement ovoïdes ou ellipsoïdes, et qui, [illegible] ne sert pas habituellement à la vinification.

[illegible] de *Pamita*, rapportée par Pulliat d'après Kardieff, est, elle [illegible] réunion et doit être réservée à un cépage distinct. On a souvent confondu [illegible] avec les *Cornichons*, dont le grain allongé et incurvé a donné lieu à [illegible] pittoresques dans tous les pays. M. Nicoleano constate que, en Roumanie, [illegible] distinguer les *Tâtă caprei* des *Cornea*.

[illegible] en Allemagne, où, sous le nom général de *Geissdutte blaue* et parfois même [illegible] *Mohrendutte* (tétin de truie), appliqué par Stoltz au Poulsard et au Co[illegible]. Il a [illegible] de nombreuses confusions, il se rencontre principalement dans les vignobles

BIBLIOGRAPHIE. — Catalogue du Luxembourg. — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 385, 0 tableau, Tours, 1873). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. I, pp. 5 et 55, Paris, 1874). — C[illegible] Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (p. 163, Montpellier, 1887). — V. Pulliat : Mélanges de vignes (p. 204, Montpellier, 1888), et Les Raisins précoces (p. 115, Paris, 1897). — Goethe : Systematisches Verzeichniss (p. 58, Colmar, 1900). — G. Nicoleano : Introduction à l'Ampélographie roumaine (p. 65, Bucarest, 1900). — E. Durand : Manuel de viticulture pratique (p. 115, Paris, 1900). — Milas Kaiser : Archives de la Chambre de commerce de Croatie (Zagreb, 1901). — H. Goethe : Handbuch der Ampelographie (1887, p. 70).

J. Troncy

Imp. V. CHAMPENOIS Paris

Pis-de-Chèvre rouge

de la Hongrie et dans ceux des provinces du Sud, notamment en Croatie. Dans cette région, notre aimable correspondant, M. Milan Kresic, secrétaire de la Chambre de commerce d'Agram, nous signale même une forme noire inédite ailleurs, c'est le *Kozjak crni*. En France, *Pousse de chèvre* est une des dénominations du Persan ou Étraire.

D'où provient ce qualificatif caractéristique de « Pis de chèvre »? M. Durand n'hésite pas, après Odart, à attribuer son origine à la ressemblance du grain avec la mamelle de la chèvre. Odart avait émis cette hypothèse pour le Pis de chèvre blanc, cépage tout différent, dont le grain plus gros et plus pointu n'est pas, en effet, sans analogie avec le pis de cet animal. Mais, pour le Pis de chèvre rouge, il nous semble que, mieux que ses grains considérés individuellement, l'aspect de sa grappe volumineuse et conique, flanquée d'ailerons de même forme, rappelle la plantureuse mamelle de la nourrice de Jupiter.

Cultivé depuis plus d'un siècle en France, le Pis de chèvre rouge a reçu ses lettres de grande naturalisation de la description élogieuse qu'en a laissée Pulliat dans son ouvrage posthume sur *les Raisins précoces*; cette variété réunit, d'après lui, la plupart des qualités qu'on est en droit d'exiger d'un raisin de table. Cépage vigoureux, rustique, peu sujet aux diverses maladies, indifférent à l'exposition et aux sols, il produit régulièrement de très beaux raisins rose foncé ou violet clair qui doivent figurer parmi les meilleures grappes à récolter en première saison. Il convient uniquement pour la table. Son manque de couleur, et surtout d'acidité, ferait de son moût un vin gris peu agréable et peu solide.

Nos propres observations émanant de l'examen de jeunes souches greffées concordent absolument avec les notes que le regretté professeur avait prises sur de vieilles souches franches de pied.

Sans offrir de résistance spéciale au Botrytis, son raisin clair et rameux est peu sujet à la Pourriture. Sa maturité précoce permet d'ailleurs de le cueillir d'ordinaire en d'excellentes conditions.

Suivant la vigueur des souches, subordonnée naturellement au terrain et au porte-greffe, — car, s'il s'accommode des médiocres et même des mauvais, il préfère les autres —, le Pis de chèvre rouge peut se conduire à taille courte, en gobelet ou sur cordon, en pleine vigne ou en espalier. Il se plie également bien à ces divers modes de culture et il demeure longtemps fertile. C'est d'ailleurs un bon greffon, c'est-à-dire un vinifera qui communique de la vigueur à son porte-greffe américain.

Ce cépage mérite donc, à plus d'un titre, de figurer avec honneur dans les collections de raisins de table; mais il est particulièrement précieux pour les climats septentrionaux.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; tronc fort; écorce grossière et épaisse, irrégulièrement gercée.

Bourgeons, débourrement d'époque moyenne, plutôt tardive; bourgeonnement duveteux, jaune bordé de rose clair; aspect général en pleine vigne blanc bleuâtre analogue à celui du Pinot Meunier; jeunes feuilles planes, gaufrées, incisées et quinquelobées; dans les grappes de fleurs, bractées bien apparentes, à pointe rosée puis verte.

Rameaux, allongés, assez gros, érigés; pampres vert herbacé, couverts de quelques poils floconneux et rayés de havane; sarments aoûtés d'une teinte chamois grisâtre plus clair vers les œils; finement caniculés, avec stries marron foncé; mérithalles courts;

nœuds gros, coniques, recouverts d'un léger tomentum aranéeux ; vrilles vert foncé luisant, trifurquées.

Feuilles, moyennes ou sur-moyennes, un peu tourmentées et allongées, bien découpées en 5 lobes ; sinus latéraux profonds en V, très évasé, et sinus basilaire presque fermé ; limbe épais, vert sombre, glabre et lisse à sa face supérieure, garni à sa face inférieure d'un duvet cotonneux ; denture aiguë, mucronée de jaune, avec indication par des dents plus saillantes de lobes secondaires à peine dessinés ; nervures saillantes et vertes. — Pétiole de longueur moyenne, gros, aranéeux, de couleur verte lavée de carmin, faisant angle obtus avec le plan du limbe. Défoliation automnale assez précoce, précédée d'une décoloration en jaune striée de vert près des nervures.

Fruits. — *Grappes*, rarement plus d'une par pampre, insérée généralement en face de la 5e feuille (il en pousse parfois sur le vieux bois) ; grandes, tronconiques, assez lâches, épaulées de deux ailerons coniques en forme de tétin ou mamelle ; pédoncule charnu, vert, ne se lignifiant pas à la maturité, armé d'une vrille en éperon ; rafle vert jaunâtre couverte de poils aranéeux ; pédicelles vert jaunâtre, longs et grêles, terminés par un bourrelet verruqueux ; pinceau rougeâtre et peu adhérent. — *Grains*, sur-moyens, habituellement ovoïdes, parfois ellipsoïdes, en moyenne de 22 sur 16 millim. ; pellicule fine, translucide et pruinée, variant du rose pâle au violet foncé, souvent strié de veines (les plus gros grains sont les plus colorés) ; ombilic bien marqué ; chair juteuse et fondante, d'une saveur douce et très agréable, simple et relevée, bien sucrée à la maturité qui devance un peu la 1re époque ; jus incolore ; pépins de 1 à 3, de taille ordinaire, brun rougeâtre.

J. Roy-Chevrier.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS. Paris

Pis-de-Chèvre blanc

PIS DE CHÈVRE BLANC

Synonymie. — Ketsketsetsu, Kecsesecsu, Geiss-Dutten (*Cte Odart*). — Kecskecsecsu Feher (Catalogue de Budapest). — Ketsketsetsu blanc, Pis de chèvre blanc (*Pulliat*). — Weisser Marokkaner, Malaga traube, Weisser Portugieser, Weisse turkische Cibebe, Weisse Gaisdutte, Weisser Assyrischer, Portugiesische Fleichstraube (*Dittrich*). — Weisse Geisdutte (*Dochnal*). — Gouais blanc (par erreur, *Kerner*). — Kecskecsecsü piros (*Gœthe* et *Oberlin*). — Tata capri alba (Roumanie). — Cozjak bieli (Croatie, Dalmatie).

Observations. — Ce cépage n'est pas la variation blanche du Pis de chèvre rouge. S'il a quelque vague ressemblance avec lui au moment du débourrement, il en devient, dans la suite, totalement différent par son feuillage, et surtout par la forme de ses fruits et l'époque de leur maturité : son grain est plus gros et plus pointu, sa grappe est cylindrique, non conique et jamais ailée, et sa maturité est très tardive.

Pulliat inclinait à voir dans ses synonymes allemands, presque tous contestables cependant, la preuve d'une origine plus méridionale que la Hongrie d'où l'avait tiré Odart. Dans ce pays, c'est un raisin de bouche estimé qu'on trouve sur toutes les tables bien servies de Pest à Tokay. Sa première patrie serait-elle le Portugal ou la Syrie? C'est possible, mais rien n'est moins prouvé.

C'est bien en Hongrie et en Transylvanie qu'il est le plus cultivé. D'après M. John Paget, de Klausenbourg, il n'y est pas l'objet de soins spéciaux; il s'y rencontre en mélange avec d'autres cépages sans jamais servir à la confection du vin, un peu comme le Chasselas dans les Gamays en Bourgogne, avant la période phylloxérique. C'est un raisin de table cultivé en pleine vigne, à taille courte, conduit et traité ni plus ni moins que les souches voisines destinées à la cuve. La veille des vendanges, le propriétaire passe avec son panier et prélève sur ses belles grappes l'approvisionnement de son fruitier. Les ceps oubliés vont au pressoir lorsqu'ils n'ont pas été la proie et la joie des vendangeurs.

Les ampélographes allemands l'ont confondu avec le *Gouais blanc* d'abord, puis avec le *Marocain* et enfin avec le *Malaga*, ou Muscat d'Alexandrie. Ils peuvent bien, à la rigueur, lui trouver un petit air de famille avec le *Malaga Balog Pal*, semis hongrois du Muscat d'Alexandrie, mais pour l'assimiler au type originel, le vrai Muscat d'Alexandrie, il leur faut une forte dose de bonne volonté. Ils l'ont appelé aussi *Portugais blanc*. Or, nous

---

BIBLIOGRAPHIE. — V. la Bibliographie du Pis de chèvre rouge.

possédons dans nos collections la forme blanche du Portugais bleu, et ce cépage, de maturité précoce, mais malheureusement très peu fertile, n'a, sauf ce défaut, rien de commun avec le Pis de chèvre blanc.

L'aire géographique de ce cépage est donc, en réalité, beaucoup moins étendue que ne le feraient supposer ses trop nombreux synonymes. Sa culture serait intéressante pour les régions méridionales de la France, où ses grappes longues et ambrées, d'une conservation presque indéfinie, — nous en mangeons toujours à Pâques —, viendraient, sur les marchés des grandes villes du littoral, concurrencer la Clairette et le Saint-Jeannet tardif, dont les hivernants font, chaque année, une si large consommation. Dans le Centre et dans l'Est, sa production est minime et variable suivant le terrain et les saisons; sa coulure y est fréquente surtout en espalier, et sa maturité trop tardive pour permettre à l'amateur d'apprécier en pleine vigne sa saveur certainement très délicate.

A maturité complète, le Pis de chèvre blanc a un arrière-goût de Muscat discret et atténué, qui n'est pas sans agrément même pour les personnes qui n'aiment pas les Muscats. Cette saveur spéciale, Odart l'attribuait à l'influence du sujet muscat sur lequel il avait enté ses Ketsketsetsu : « Je ne dis pas, ajoute-t-il, que cette influence soit toujours « sensible, mais qu'elle l'est quelquefois; et dans ce cas-ci il était bien évident que les « raisins du Ketsketsetsu greffé étaient d'une saveur légèrement musquée que n'avaient pas « les raisins de ceux francs de pied qui étaient à côté. »

L'influence du sujet sur le greffon, et, réciproquement, celle du greffon sur le sujet, ont été mises en lumière, au Congrès de l'hybridation de la vigne de Lyon, par les communications très remarquées de MM. Lucien Daniel et Gautier. Sans vouloir rouvrir ce débat de physiologie végétale qui a ému nombre de nos collègues en viticulture, je puis affirmer que mes propres Pis de chèvre blancs greffés sur Riparia et bien exposés en espalier me donnent, grâce à leur maturité suffisante, ce même goût de muscat que le Cte Odart attribuait à un porte-greffe spécial. Lorsqu'il constatait que ses Pis de chèvre blancs francs de pied n'étaient pas musqués, je suis enclin à croire que la vraie raison en était plutôt dans la différence de maturité que dans la prédominance de la sève du sujet sur celle du greffon. Les souches greffées sur Muscat mûrissaient probablement plus vite et plus complètement que celles de franc pied, et dans cet écart de maturité, impossible à rattraper sous le climat de la Touraine, devait résider le secret de l'écart de qualité de leurs fruits respectifs.

Quoi qu'il en soit, on peut en conclure que, dans les régions du Centre de la France, le Pis de chèvre blanc et la plupart des raisins de table d'époque tardive exigeront des porte-greffes à maturité précoce, tels que les Riparia, les Berlandieri et les Hybrides issus de leur judicieux croisement. Les hybrides de Rupestris ne sauraient améliorer leur fruit et seraient loin de contribuer à leur faire acquérir tout leur parfum.

Le Pis de chèvre blanc est un cépage vigoureux et bon greffon, assez sain pour être facilement défendu contre les maladies cryptogamiques, mais de production irrégulière et inconstante, et qui, hors des pays chauds, demande une sélection sévère accompagnée de soins horticoles, évasivage, pincements, incision, etc., etc., pour donner à l'amateur persévérant toute satisfaction.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse ; tronc fort ; écorce se soulevant en lanières grossières.

Bourgeons, à débourrement d'époque moyenne ; bourgeonnement jaune cuivré et rougeâtre au centre ; jeunes feuilles quinquelobées, incisées avec un acumen central aigu, gaufrées, un peu bronzées et légèrement repliées, roses en dessous ; jeunes grappes de fleurs aux bractées bien apparentes.

Rameaux, moyennement allongés ; pampres d'un vert franc lavé faiblement de grenat aux nœuds et en pointe, glabres ; sarments aoûtés de teinte noisette, nettement rayés de marron ; mérithalles moyens et parfois courts ; vrilles fortes et nombreuses, à 2 et 3 lacets.

Feuilles, grandes, allongées et cordiformes, planes, mais parfois un peu repliées en gouttière, découpées en 5 lobes ; sinus inférieurs plus profonds que les sinus supérieurs, fermés en δ, sinus basilaire en V étroit et même fermé ; limbe résistant, vert foncé luisant à sa face supérieure, glabre avec quelques rares flocons aranéeux, mais bien feutré à sa face inférieure d'un duvet verdâtre ; denture obtuse, arrondie et très large, terminée par un fort mucron orange ; nervures bien sorties et couvertes de poils raides. — Pétiole fort, de moyenne longueur, brièvement renflé à sa base, un peu enviné, garni de poils courts et faisant avec le plan du limbe un angle droit ou très faiblement obtus. Défoliation automnale tardive, de couleur vert jaunâtre, à tonalité moins vive que chez le Pis de chèvre rouge.

Fruits. — *Grappes*, en moyenne deux par pampre, insérées en face des 5e et 6e ou bien 6e et 7e feuilles, grandes, longues, cylindriques, serrées dans celles qui ont échappé à la coulure, lâches et pleines de grains avortés dans les autres, souvent bifurquées au nœud pédonculaire et, selon Pulliat, cette disposition imitant celle d'un pis de chèvre lui aurait fait donner son nom ; pédoncule moyen, vert, se lignifiant à la maturité ; rafle verte presque glabre, ayant tendance à se lignifier ; pédicelles longs et forts, bourrelet verruqueux ; pinceau blanc verdâtre, assez adhérent. — *Grains*, gros, en moyenne de 21 sur 30 millim., de forme variable, en général obovoïdes, mais parfois ovoïdes comme ceux du Pis de chèvre rouge, souvent très allongés et presque aigus du côté de l'ombilic, ce qui explique leur confusion avec ceux du Cornichon, mais dont ils se différencient par l'absence totale d'incurvation ; pruine abondante, blanchâtre ; peau épaisse et très résistante, tiquetée de brun, d'un vert mat qui passe au jaune blanchâtre, et même ambré du côté du soleil, à la maturité complète qui est de 3e époque ; ombilic finement marqué ; chair fondante et croquante à la fois, ferme et juteuse, agréable, plus relevée que sucrée ; pépins de 1 à 3, à arête dorsale très marquée et les rendant polygonaux.

J. Roy-Chevrier.

GOUAIS

Synonymie. — Gouest, Goë, Goet ou Gohet (des anciens ampélographes). — Gouais, Gouai ou Goix (Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Aisne, Oise, Marne, Meuse, Meurthe-et-Moselle, Haute-Marne, Aube, Yonne, Loiret, Loir-et-Cher, Vienne, Savoie, Suisse, etc.). — Got ou Gau (Côte-d'Or et Lorraine). — Gouet (Nièvre). — Gueuche blanc ou Foirard blanc (Franche-Comté). — Gouge (Loir-et-Cher). — Goué, Gouillaud ou Nargouet (Touraine et Poitou). — Lombard blanc (Aube et Yonne). — Chamoisin noir, Boarde et Pendrillart blanc (Aisne). — Enfariné blanc (Jura). — Plant de Séchex (Savoie)?

Historique et origine. — Si, comme on le verra dans la suite, la tribu des Gouais est une des plus mal déterminées de l'ampélographie, ce n'est pas faute d'antiquité et d'intérêt historique. Nul de nos cépages n'a été signalé de plus longue date et ne semble plus vraiment français d'origine. Les Gouais paraissent, en effet, indigènes des provinces de l'Ile-de-France et de la Champagne où, seulement mélangés de quelques variétés à peu près oubliées aujourd'hui, comme le *Samoyreau* et le *Négrier*, ils composaient, au moyen âge, la majeure partie des vignobles les plus communs du Nord-Est de la France, les bonnes expositions étant réservées aux plants *nobles*, les Pinots et Mesliers, plus précoces, mais moins rustiques. C'est du moins ce qui ressort des découvertes des lexicographes, auxquels il faut recourir à défaut d'ampélographes, en matière de viticulture médéviale [1].

1. Lacurne de Saint-Palaye, *Dict. du vieux langage français*, 1782; Not. Godefroy, *Dict. de l'anc. langue française et de tous ses dialectes du IXe au XV s.* (Vieweg, 1881).

BIBLIOGRAPHIE. — Ch. Estienne et Jean Liébault : L'Agriculture et Maison rustique (1570, ch. IX). — O. de Serres : Théâtre d'Agriculture et Ménage des Champs (1600, III lieu, ch. II). — Jean Bauhin : Historia Plantarum Universalis (1651, t. II, l. XV, n° VIII). — C. Mollet : Theâtre des Plans et Jardinages (1652, ch. XXXIX). — Merlet : Abrégé des bons fruits (1667). — Liger : Nouvelle Maison rustique (1700). — Arrêt du Parlement de Metz (1732). — Béguillet : Œnologie (1770, art. IV). — Cels : Notes du 3e lieu d'O. de Serres, éd. de la Société N^le^ (1804). — Dussieux : art. Vigne du Cours complet d'agriculture (t. X, Paris, 1800, et pl. XVIII). — Chaptal : Traité (I et fig. 6). — Bosc : Encylopédie Panckoucke (t. VII; Arbres et arbustes, 1821); Textes reproduits in Roy-Chevrier : Ampélographie rétrospective (Coulet, Montpellier, 1900). — Nouveau Duhamel (1817, t. VII, var. 80). — Thiébaud de Bernaud : Manuel du vigneron français (Roret, 1824, p. 27). — Actes du Congrès des vignerons (t. II, 1845). — Bouchardat : Études sur les produits des cépages de la Bourgogne (Chamerot, 1846). — Pulliat : Le Vignoble (II, p. 153), et Mille variétés (3e éd., 1888, p. 138). — Rovasenda : Ampélographie universelle (2e éd., 1887, pp. 77-78). — Ch. Rouget : Les Vignobles du Jura et de la Franche-Comté (Poligny, 1897, pp. 125-29). — A. Berget : Vigne américaine (oct. 1897, juin 1898 et mars 1902). — Lettres et communications de MM. G. Briant, L. Colas, E. Camuzet, E. Grivot, de Villeneuve, G. Vernaz, C. Rey, B. Fallot, Guillon, L. Rouget, Dr Dufour, Vimont, Oberlin et J. Guicherd.

Grenache blanc

GOUAIS

Synonymie. — Gouest, Goë, Goet ou Gohet (des anciens ampélographes). — Gouais, Gouai ou Goix (Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Aisne, Oise, Marne, Meuse, Meurthe-et-Moselle, Haute-Marne, Aube, Yonne, Loiret, Loir-et-Cher, Vienne, Savoie, Suisse, etc.). — Gay ou Gau (Côte-d'Or et Lorraine). — Goutt (Nièvre). — Gueuche blanc ou Lombard blanc (Franche-Comté). — Gouge (Loir-et-Cher). — Gouë, Gouillaud ou Naudet (Touraine et Poitou). — Lombard blanc (Aube et Yonne). — Chamoisin noir, Bourgeois et Pendrillart blanc (Aisne). — Enfariné blanc (Jura). — Plant de Séchex (Savoie)[1].

Historique et origine. — Si, comme on le verra dans la suite, la tribu des Gouais est une des plus mal déterminées de l'ampélographie, ce n'est pas faute d'antiquité et d'intérêt historique. Nul de nos cépages n'a été signalé de plus longue date et ne semble plus vraiment français d'origine. Les Gouais paraissent, en effet, indigènes des provinces de l'Ile-de-France et de la Champagne où, seulement mélangés de quelques variétés à peu près oubliées aujourd'hui, comme le *Samoyreau* et le *Négrier*, ils composaient, au moyen âge, la majeure partie des vignobles les plus communs du Nord-Est de la France, les bonnes expositions étant réservées aux plants *nobles*, les Pinots et Mesliers, plus précoces, mais moins rustiques. C'est du moins ce qui ressort des découvertes des lexicographes auxquels il faut recourir à défaut d'ampélographes, en matière de viticulture médiévale[1].

1. Lacurne de Sainte-Palaye, *Dict. de l'ancien langage français*, 1782; Nol. Gouriou, *Dict. de l'anc. langue française ou glossaire du IXe au XVe s.*, Niort, 1881.

BIBLIOGRAPHIE. — Ch. Estienne et Jean Liebault : L'Agriculture et Maison rustique (1570, ch. 15). — O. de Serres : Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs (1600, IIIe lieu, ch. 11). — Jean Bauhin : Historia Plantarum Universalis (1651, t. II, l. XV, n° VIII). — C. Mollet : Théâtre des Plans et Jardinages (1652, ch. XXXIX). — Maniart : Abrégé des bons fruits (1667). — Liger : Nouvelle Maison rustique (1700). — Arrêt du Parlement de Metz (1732). — Beaucierf : Œnologie (1770, art. IV). — Cels : Notes du 3e lieu d'O. de Serres, éd. de la Société N^le (1804). — Dussieux : art. Vigne du Cours complet d'agriculture (t. X, Paris, 1809, et pl. XVIII). — Gervais : Traité (1er fig. 6). — Bosc : Encyclopédie Panckoucke (t. VII : Arbres et arbustes, 1812). — Textes reproduits in Rev. Cuvier : Ampélographie rétrospective (Coulet, Montpellier, 1900). — Nouveau Duhamel (1817, t. VII, var. 80). — Thiébaud de Berneaud : Manuel du vigneron français (Roret, 1824, p. 27). — Actes du Congrès des vignerons (t. II, 1845). — Bouchardat : Études sur les produits des cépages de la Bourgogne (Chamerot, 1846). — Pulliat : Le Vignoble (II, p. 153), et Mille variétés (3e éd., 1888, p. 138). — Rovasenda : Ampélographie universelle (2e éd., 1887, pp. 77-78). — Ch. Rouget : Les Vignobles du Jura et de la Franche-Comté (Poligny, 1897, pp. 125-29). — A. Beaure : Vigne américaine (oct. 1897, juin 1898 et mars 1902). — Lettres et communications de MM. G. Bruni, L. Colas, E. Cazenave, E. Grivot, de Villeneuve, G. Vernaz, C. Bat, B. Talliot, Guillon, L. Roggeri, Dr Dufour, Vimont, Oberlin et J. Guicherd.

Ampelographie

J. Troncy

Gouais blanc

Dès 1283, le célèbre légiste Philippe de Beaumanoir, qui publia ses *Coutumes de Beauvoisis* « en l'an de l'Incarnacion mil deus cens quatre-vins et trois », nous montre les vins de cette variété en proie à la fiscalité seigneuriale. « Li vins de gros noirs ou de *Goet*, cascuns muis six sous de rente » (éd. Beugnot, XXVII, 25). Un poème anonyme de la même époque : *La Disputoison du vin et de l'iaue* (Rec. Jubinal, t. I, 296), fait mention du même vocable, toutefois sans paraître spécifier un nom de vigne. Exaltant le vin de Biaune, en qui « le pape s'ennivra », il range le vin de *Clameci* dans « son lignage».

Mais à lui pas ne s'aparage
Combien qu'il soit vins gracieus
Bons, fors et substancieus
Espéciaument cil de *Goé*.

Au XIVe siècle, Eustache Deschamps fait deux fois mention du même cépage. Il constate « que le bon plant ne fait ne que changier. *Gouais* devient le Morillon (Pinot)[1] », hasardant ainsi une théorie ampélographique qui n'a pas fait fortune « Vergus veut avoir, vin *goues*[2] », dit-il ailleurs d'un clerc avide. « Un État de recepte des cens en la paroisse de Dry », déposé aux Archives du Loiret, signale en ce lieu, à la date de 1422 « ung quartier de vigne *Gouaschière* seant au clos des Monceaux ». Enfin, au XVIe siècle, Ch. Estienne et J. Liébault rangent le Goüest parmi les complans de vigne blanche comme, « le moins tendre à la gelée ». Malgré cette qualité et la mention d'O. de Serres, le même cépage est proscrit en Lorraine à la fin du siècle, où nous voyons, à la date de 1598, les *Enquéreurs de Toul* statuer « que tous ceux qui avaient des plants de *Gouaulx* en leurs vignes, les feraient arracher dans trois ans ». Au terme de ce délai, « fu faicte la recherche des septz de gouaulx de ceux qui n'avaient faict le devoir les arracher[3] ». Pareille mesure devait être renouvelée par Ordonnance du 5 avril 1731, homologuée l'année suivante par le Parlement de Metz et étendue à tous les vignobles du pays Messin contre « les *Gouais*, les *Liverduns*, les *Somirots* et autres grosses espèces qui ne pouvoient pas mûrir ». Cette exécution n'aurait, au dire du Cte Jaubert[4], été que le renouvellement d'une ordonnance d'un duc de Bourgogne (?) proscrivant cette espèce de vigne sous peine de 3 livres d'amende par cep conservé. Quoi qu'il en soit, le même cépage fut compris à la même époque sous le nom équivoque de *Foirard blanc*, Fariné ou Gauche, dans la liste des mauvais plants proscrits par le Parlement de Besançon, arrêt de 1731. Ainsi, dans toutes les provinces où ils s'étaient répandus, les Gouais avaient acquis la même réputation, celle de plants rustiques et fertiles, mais d'un produit de qualité tout à fait inférieure.

Le nom même de cette variété est un témoignage de sa bassesse œnologique. Il semble au premier abord que le meilleur moyen de débrouiller les origines d'un cépage soit d'éclairer celles de son nom. Mais les usages courants de désigner les variétés de vignes par le nom de leur pays d'origine (Mornant, Gamay, Chasselas), ou de leur obtenteur

1. *Poésies manuscrites*, fol. 111 et *Œuvres complètes*, éd. Reynaud, 1891.
2. *Id.* mss. f. 516.
3. Texte cité par Godefroy, *loc. cit.*, t. IV. A la même date Nicot Trésor de la l. fr. 1606) mentionne le *Goet* comme un cépage de la région de Sens.
4. *Glossaire du Centre de la France*, 1856, art. Gouet.

(Malingre, Fréau, Joubertin, etc.), semblent relativement modernes. En tous cas, ils ne paraissent pas justifiés pour les variétés très anciennement connues comme les Pinots [1] et les Gouais. Au premier abord, il semble que ces derniers tirent leur appellation d'un nom de lieu. On trouve, en effet, un Gouaix en Seine-et-Marne, un autre dans l'Yonne : Gouais-les-Saint-Bris, Gouex dans la Vienne, enfin Goix dans la Nièvre. Bien plus, les variations de ces noms de lieu semblent concorder avec celles de l'orthographe du nom de cépage qui nous occupe. C'est ainsi que, pour Gouais-les-Saint-Bris (dérivé de Goellum), M. Max Quantin a relevé dans le tome XIX du *Dictionnaire topographique* (vol. de l'Yonne) les noms de Goys en 1408, Goez vers 1550, Goix en 1782 qui correspondent à peu près aux diverses orthographes du nom de cette variété de vigne. Mais l'existence du même terme de Gouet en botanique pour désigner le pied de veau (Arum maculatum) et même dans l'outillage viticole où le gouet, goy, goé ou gouy désigne, selon la définition de Rabelais « petits demy cousteaulx dont les petits enfants de notre pays cassent les noix » (la serpe des vignerons), diminue sensiblement la probabilité de cette hypothèse. Elle s'évanouit tout à fait en constatant l'existence dans les dialectes du Centre et de l'Est de l'adjectif *gou*, terme de mépris, racine des vocables *gouailler*, *gouache* et *gouape*, comme des vieux mots *gouilland* (gourmand) et *gouasche* (putain gouasche — Godefroy), toutes locutions que leur signification péjorative montre de la même famille que celle de *gouais*, appliquée à la désignation de vignes partout réputées comme des plus médiocres au point de vue œnologique.

Quant à la véritable orthographe étymologique du nom de cette variété, celle de *gouet* (plur. gouaulx), suivie par nos vieux auteurs et d'ailleurs conservée sur plus d'un point, nous paraît la plus conforme à la dérivation française. Nous adoptons cependant celle de *gouais*, plus généralement répandue aujourd'hui et conforme d'ailleurs à la prononciation un peu traînante des paysans du Nord-Est de la France, les derniers amateurs des Gouais de toute espèce.

Ampélographie comparée. — L'intérêt pratique de cette application de l'analyse philologique à l'ampélographie se révèle dans la discussion de l'identité du groupe de cépages qui nous occupe. Dès l'abord, elle nous doit mettre en garde contre la composition et la réalité de ce groupement abrité sous un vocable aussi vague que le qualificatif de gouais ou plant de basse qualité. En effet, nulle famille ampélographique ne renferme plus de prétendus frères ou cousins qui n'ont pas d'autre titre scientifique de parenté que leur mauvaise réputation œnologique. Comme les mauvais plants abondent dans tous les vignobles, le qualificatif de gouais, devenu nom commun, s'est tellement propagé que la difficulté est moins de cataloguer les Gouais que d'arriver à déterminer parmi eux un type de comparaison qui puisse servir à démêler les Gouais véritables de leurs sosies homonymiques. La seule méthode pratique étant alors celle des résidus, nous commencerons par retrancher de ce groupement arbitraire les principaux cépages qui sont également bien connus sous d'autres noms pour ne retenir que ceux dont l'appellation de gouais semble indiquer la parenté probable. Encore devrons-nous laisser aux monographies particulières le soin d'achever le débrouillement des cépages peu répandus qui ont été

1. V. notre travail, *Contribution à l'étude des noms de cépages. Recherches historiques sur le Pinot de Bourgogne.* Vigne américaine, 1898.

rangés à tort dans la macédoine ampélographique qu'a été jusqu'ici la prétendue famille des Gouais.

Les deux principaux cépages qui ont été le plus souvent confondus avec les Gouais véritables sont l'*Elbling* et l'*Enfariné*. Le premier, très répandu en Allemagne et plus connu en Alsace sous le synonyme de *Bürger* ou *Bourgeois*, est également appelé *Gouais* dans le Haut-Rhin et une partie de la Lorraine française. Il domine dans les vignobles du Luxembourg et du pays Messin et on ne le trouve confondu avec le Gouais vrai que dans les vignobles de la Meuse et de la Marne, accidentellement dans ceux de la Franche-Comté et de la Basse-Bourgogne. C'est à lui qu'il faut rapporter exclusivement les synonymes de *Mouillet*, *Bourgeois*, *Facun* ou *Facan*, *Verdin blanc* et *Plant Madame*, que Cels et Dussieux, suivis de beaucoup d'autres, comme Stoltz, attribuent à la famille des Gouais ainsi que celui de *Marmot*, sous lequel il est connu dans la Marne. Ce cépage, dont la forme blanche est seule connue en France, est absolument distinct du Gouais blanc vrai par tout l'ensemble de ses caractères ampélographiques ; à première vue par ses feuilles plus orbiculaires et d'un vert plus mat, relevées et bullées au lieu d'être lisses et planes, à nervures plus grosses et dents plus aiguës et par ses fruits plus compacts et à forme massive, tandis que ceux du Gouais blanc vrai ont toute l'apparence des grappes du Chasselas. Un peu plus précoce, l'Elbling a également plus de valeur œnologique.

L'Enfariné, ou *Gouais noir de l'Aube*[1], a longtemps passé pour la variété noire type de la famille des Gouais. Encore aujourd'hui, la confusion est perpétuée par ce fait qu'il est beaucoup plus répandu que le Gouais noir vrai, qui paraît inconnu au sud de la Marne. En outre, même dans les Goixières de l'Aisne, on le trouve souvent mélangé ou substitué au Gouais vrai, de sorte que plusieurs auteurs comme H. Gœthe et Portes et Ruyssen ont cru pouvoir lui assimiler le *Chamoisin* ou *Petit Goix* de cette région. C'est Bosc qui a le mérite d'avoir remarqué le premier la différence, dans son exploration des vignobles de la Meurthe en 1820 : « Le Got, ou Gouais, écrit-il, produit beaucoup de vin couleur jaune, sans force et sans durée. Il diffère du Gouais de l'Aube qui, au contraire, produit un vin dur, qui ne devient bon qu'après quinze ou vingt ans. » D'ailleurs, même dans l'Aube, où coexistent le Gouais blanc et l'Enfariné, la différence de ceux-ci n'avait pas échappé aux vignerons. Le contraste est frappant entre les feuilles pleines, lisses et brillantes du Gouais et celles de l'Enfariné, profondément lobées, bullées et d'un vert plus mat. La grappe de l'Enfariné est aussi plus ronde que celle du Gouais noir, cylindro-conique, ses baies sont plus fortes, à pruine plus abondante et sa maturité générale un peu plus tardive de quelques jours. Sa qualité supérieure, à équivalence de rusticité et de fertilité, explique la préférence dont il a été l'objet.

En second lieu, on a souvent rangé parmi les Gouais, en raison de la similitude de leur dénomination, d'autres cépages qui n'ont avec eux que cette ressemblance : tels le *Gueuche noir* de la Franche-Comté (Foirard, ou Plant de Treffort, Ain) ; le *Gauche* (Refay, Fariné ou Blanc-Vert de la même région[2]) ; les *Gouches*, ou Guy, blanc et noir de la Tarentaise

1. V. notre Monographie, t. II, pp. 392-99 et pl. 99.

2. Il faut éviter de confondre ce cépage ainsi que le Gueuche blanc avec la *Gueuchette blanche*, *Jauneta*, ou *Pourria*, de la région de Lons-le-Saunier, qui est identique au *Peurion*. Depuis la rédaction de notre monographie de cette dernière variété, nous l'avons encore retrouvée dans la Haute-Marne (arrond. de Chaumont et de Vassy sous les noms de *Blanc de Manet* et de *Blanc Pinot*.

(Savoie), et le *Saint-Émilion* des Charentes. Avec le Gueuche noir, la confusion est d'autant plus explicable que la dénomination de cette variété semble impliquer assimilation complète, sauf la couleur du fruit, avec le *Gueuche blanc*, ou Foirard blanc, de la même région, dont nous avons vérifié l'identité parfaite avec le Gouais blanc vrai, Mais il n'y a là qu'une erreur du vocabulaire ampélographique local. Comme le dit Ch. Rouget : « Le Gueuche noir n'est nullement la forme noire du Gueuche blanc. C'est un cépage bien distinct, qui n'a d'analogie essentielle avec ce dernier que par le mode de culture et surtout de taille qu'on leur applique à tous deux, ainsi que par l'infériorité de leurs produits [1]. » Il montre en effet des feuilles sous-moyennes, bullées et profondément lobées, et des grappes moyennes et très compactes, tandis que le Gueuche blanc ou Gouais blanc vrai a des feuilles grandes, planes et entières et des grappes allongées, sans excès de compacité. La maturité du Gueuche noir n'est d'ailleurs que de 3e époque, de 10 à 15 jours plus tardive que celle du blanc. Le Gauche, Fariné ou Blanc-Vert, confondu dans l'édit de proscription de 1731 avec le Gueuche blanc, est un cépage blanc d'époque moyenne, et moins fertile, mais de qualité supérieure, qui paraît identique au plant de Sacy, de l'Yonne ; les Guys, ou Gouches, de la Savoie, sont des cépages de 2e époque tardive, à grappes et grains sur-moyens que les viticulteurs savoisiens distinguent nettement des différents Gouais également connus dans cette région. Enfin l'assimilation du Gouais blanc au Saint-Émilion des Charentes, hasardée par M. de la Laurencie [2], est sans fondement. Ce cépage de 3e époque a été identifié à l'*Ugni blanc* du Midi, ou *Trebbiano*.

L'élimination de ces intrus étant faite, il ne reste parmi les Gouais, outre le Gouais blanc, que le Gouais noir de l'Aisne, le *Gouet* de la Savoie et de la Suisse et les différents cépages confondus sous le nom de Gouais dans la Haute-Savoie et la région du Valais (Séchette, Croquant, ou Plant de Séchex, Blanc Moulin de Culoz, Sarvagnin blanc d'Altberville, Noir de Genève, Gousse ou Gouette, Gros Bourgogne, Gouais jaune, vert, rose et noir du Valais, etc.). Nous renvoyons à l'étude des cépages du Valais le débrouillement individuel de l'identité réelle des Gouais helvétiques, nous bornant à indiquer comme probable l'assimilation du Gros Bourgogne à l'Enfariné du Jura, et celle de la Séchette au Gouais blanc. Mais, d'ores et déjà, nous pouvons exclure des Gouais véritables le *Gouet* des bords du Léman, cépage d'une vigueur comparable à celle du Verjus, qu'il rappelle par ses larges feuilles cotonneuses, à 3 lobes bien marqués et ses grappes énormes longues de 20 centimètres sur 10, mais à grains plus petits et plus globuleux. Le nom de Gouais doit donc être exclusivement réservé au cépage blanc qu'on rencontre sous ce nom dans tout le Centre et l'Est de la France et qui est caractérisé par les détails ampélographiques suivants : souche vigoureuse, très résistante aux gelées d'hiver et d'une extrême durée, débourrement tardif, bourgeonnement lanugineux, feuilles planes et entières, d'un vert brillant, couvertes en dessous d'un fin réseau aranéeux, très ressemblantes à celles de l'Aligoté. Grappes de mêmes dimensions et apparence que celles du Chasselas, à grains globuleux moyens, généralement plus serrés, d'un goût âpre et acerbe. Défeuillaison très tardive. Fertilité considérable et maturité de 2e époque.

Bien que la plus ancienne mention des Gouais, celle de Beaumanoir, concerne une variété

1. *Les Vignobles du Jura et de la Franche-Comté*, 1897, p. 93.
2. *Plantation et greffage des vignes américaines*, p. 123.

noire, c'est le Gouais blanc que nous devons prendre pour type, comme seul bien répandu. Nous avons vu que le Gouais noir est généralement confondu avec l'Enfariné du Jura. Il existe cependant dans les *Goixières*, *Goisses* ou *Gouaschières* de la moyenne vallée de la Marne et des départements de Seine-et-Marne, de l'Aisne, des Ardennes et de la Meuse, mais en quantités plus restreintes. Il ne diffère à première vue du Gouais blanc, avec lequel il est généralement mélangé, que par la couleur du grain. Cependant, il nous a paru caractérisé par quelques légers disparates dans le feuillage : page inférieure plus duveteuse et à nervures non pileuses, dents plus courtes et plus régulières. Les grappes sont aussi généralement plus courtes et un peu plus compactes.

Les vieux ampélographes ne semblent avoir bien connu que le Gouais blanc. Ch. Estienne et Liébault rangent en effet le Gouëst uniquement parmi les *complants* de vigne blanche; ils en distinguent une variété le Gouest *Saugé* « ainsi dit à cause du goust qu'il apporte à la bouche, il n'est guère désiré combien qu'il fait beaucoup de vin et n'est sujet à la gelée non plus que l'autre Gouëst de sa sorte ». Chomel le range parmi les Verjus. Mais C. Mollet, en classant le *Gros Goix blanc* à côté du *Bourdelais* (Verjus) parmi les espèces de vignes « les meilleures pour faire des verjus », semble impliquer l'existence d'autres variétés de Gouais. Jean Merlet signale, en effet, un *Gouais violet*, dit à *fleur*, mais l'abondance de la pruine qui caractérise cette variété étant beaucoup plus sensible chez l'Enfariné que chez le Gouais noir vrai, il est à présumer que cette mention concerne plutôt le premier cépage que le second. Dussieux ne mentionne que le Gouais blanc et semble désigner plutôt l'Elbling. La confusion est certaine chez Jullien. Mais Béguillet avait signalé les *Gouaulx* noirs, et Bosc, qui a visité en détail les vignobles du Nord-Est, de 1820 à 1822, y distingue exactement les Gouais blanc et noir et dénombre en outre dans la Marne le Gros Gouais blanc et le Gouais de Mardeuil. Cette dernière variété est disparue, les Gouais ayant été complètement éliminés des crus champenois dans le cours de ce siècle. Mais la distinction des Gouais en Gros et Petit, l'un et l'autre à double forme, blanche et noire, est encore faite dans l'Aisne aujourd'hui. Notre vieux maître G. Briant, qui a beaucoup parcouru les vignobles de l'Aisne, classe les Gouais d'après le volume et la forme de leurs fruits[1] en deux groupes, ceux à fruits ronds et ceux à fruits longs, chacun d'eux renfermant quatre variétés : blanche, rose, violette et noire. Nous n'avons pu rencontrer d'échantillons des deux nuances intermédiaires, mais leur existence nous a été plusieurs fois attestée. La seule distinction pratique qui est faite dans l'Aisne entre les Petits Gouais et les Gros Gouais n'est pas sans réalité, les premiers ayant feuilles, fruits et baies plus petits, mais ils ne nous ont paru que les formes dégénérées des seconds. L'inégalité de leurs baies et la propension plus grande de leurs grappes à la coulure semblent l'attester. C'est au Petit Gouais noir, plus répandu que le Gros que s'applique habituellement dans l'Aisne le synonyme de *Chamoisin* ou *Chamoisien*, quand il n'est pas confondu avec l'Enfariné. Mais le *Gros Gouais blanc*, toujours identique dans les nombreuses régions viticoles où il est répandu, nous paraît bien le type normal auquel on peut ramener tous les autres. C'est à lui que se rapporte le synonyme de Gouais *jaune* dans les pays du Centre, où son fruit prend plus fréquemment la teinte ambrée qui caractérise sa pleine maturité.

1. Lettre de septembre 1900.

Par contre, si nous avons ainsi considérablement réduit la composition de la famille des Gouais, nous serions porté à lui rattacher un cépage bourguignon de plus grand mérite, dont les origines demeuraient fort obscures : l'*Aligoté*. Cependant, nos vieux ampélographes faisaient mention d'un cépage indéterminé, le *Baunié*, qui, selon Merlet (1667), « est un raisin tirant sur le Gouais blanc, mais meilleur, et charge beaucoup, ainsi nommé étant fort commun et en estime à Beaune ». O. de Serres fait également mention du *Beaunois*, toutefois cette simple dénomination peut se rapporter au pseudo-Pinot blanc ou *Chardonnay*, qui porte habituellement ce nom dans tout l'Auxerrois. Mais le commentaire de Merlet sur le *Baunié* dissipe toute équivoque. Ses indications ne peuvent se rapporter qu'à l'Aligoté et s'appliquent parfaitement à cette variété. Son synonyme habituel de *Plant gris de Meursault*[1] semble indiquer qu'elle est bien originaire de la région de Beaune. En tout cas, elle n'était encore répandue, avant la reconstitution de nos vignobles, que dans les arrondissements de Beaune et de Chalon-sur-Saône. Depuis, ce cépage s'est propagé dans toute la Bourgogne, précisément en raison de ce rare avantage de donner à la fois de l'abondance et de la qualité, son vin pouvant compter parmi les meilleurs ordinaires blancs. Très agréable en primeur, il *sèche* pourtant un peu vite, ce qui nous le fait préférer en mélange avec celui du *Melon* ou Muscadet. Quant à la ressemblance de l'Aligoté avec le Gouais blanc, elle est évidente, moins dans ses fruits plus courts, plus serrés et plus précoces (notons ici que le texte même de Merlet montre qu'il emploie le mot raisin pour désigner le plant tout entier) que dans son feuillage et l'allure générale de sa végétation. Elle nous frappa dès l'abord à la première occasion que nous eûmes de nous intéresser aux Gouais, en août 1896, en rencontrant le Gouais noir *vrai* dans le vignoble de Craonne (Aisne[2]). Depuis, la conviction de la parenté probable de l'Aligoté et des Gouais s'est fortifiée en nous par la culture comparative de ces deux variétés. Même bourgeonnement blanchâtre, même couleur vineuse des sarments herbacés ; même forme et même couleur du feuillage, à pétioles également rosés, mais ceux-ci, de même que les nervures sont glabres chez l'Aligoté et hispides sur le Gouais blanc. Pendant toute la première période de la végétation, le feuillage des Gouais se maintient avec une nuance plus claire et plus brillante, mais à partir de la véraison et surtout quand les fruits venant d'être enlevés ne permettent plus de les distinguer au premier abord, l'identité d'aspect de ces deux variétés est presque complète. Ils sont pourtant assez disparates pour rester ampélographiquement séparés : débourrement et maturité plus précoces de l'Aligoté, vigueur un peu moindre et rusticité plus faibles que celles des Gouais, surtout à la floraison, enfin moindre volume des fruits et des baies, à jus beaucoup plus agréable et plus sucré que celui du Gouais blanc.

Bien que nous ayons recueilli dans les vignobles du Val de Saône des échantillons d'Aligoté plus voisins du Gouais type, ces disparates et la différence de qualité œnologique semblent impliquer que l'Aligoté doit être issu d'un semis après hybridation préalable du Gouais avec un autre cépage blanc plus fin de la Côte-d'Or, très probablement le *Chardonnay*. Si l'on remarque enfin que le nom même de l'Aligoté (ou Alligoté) semble

1. Le synonyme de *Vert-blanc*, sous lequel Ch. Rouget (*Vignobles de Fr.-C.*, p. 118) mentionne qu'il est connu aujourd'hui à Salins, lui a été appliqué par confusion avec un cépage différent : le *Gauche*, *Fariné blanc* ou *Refay* de la Haute-Saône, *Blanc-Vert* de l'arrondissement de Dôle. De même celui de *Peurion*, rapporté par Odart pour la vallée de la Saône, ne s'applique en réalité qu'au cépage spécial que nous avons décrit sous ce nom. Par contre, nous avons retrouvé l'Aligoté dans la Haute-Saône (vallée du Salon) sous les noms de *Gamay blanc* et *Malain blanc*.

2. A. Bergeret, *Sur quelques vignes blanches peu répandues*. Vigne américaine d'oct. 1897.

formé avec celui de *Got*, sous lequel le Gouais blanc, autrefois très commun en Bourgogne et progressivement éliminé pour des cépages plus fins, est encore désigné dans toute la Côte-d'Or, on se prend même à douter que cette hybridation soit le fruit du hasard, plutôt que le résultat heureux et conscient de l'initiative intelligente de quelque expérimentateur beaunois, oublié des vignerons qui profitèrent de sa découverte.

Aire géographique. — Quoi qu'il en soit de ces inductions diverses, il semble bien que la race des Gouais, même limitée au type vrai que nous venons de déterminer, ait eu, il y a quelques siècles, une extension beaucoup plus grande qu'aujourd'hui. Elle devait former au moyen âge la majeure partie des vignobles les plus communs de la région du Nord-Est, surtout dans l'Ile-de-France et la Champagne, en raison de la rudesse du climat qui exige des variétés capables de résister aux froids les plus extrêmes de l'hiver. C'est là encore qu'on la retrouve aujourd'hui en plus grande abondance, mélangée au Meunier et aux Pinots, races également très anciennes, la dernière toujours réservée aux expositions les meilleures. Tandis que les Pinots, à production noble mais parcimonieuse, donnaient le vin du *château*, les Gouais, méprisés et souvent proscrits, fournissaient la boisson du vilain, avec une abondance et une régularité qui empêchaient celui-ci de déplorer son astringence et sa platitude. « Qui a des Goix boit », dit encore aujourd'hui un proverbe champenois. De même que les Gouais produisent toujours une partie de ce vin de Brie « qui fait danser les chèvres », ce sont eux qui sans nul doute peuplaient au moyen âge ces crus septentrionaux qu'excommuniaient les poètes : « *Mauvais*, qui estoit du clos de Beauvais », *Petart de Chalons*.

Qui le ventre enfle et les talons
Et Mestre *Rogrel d'Etampes*
Qui amene les goutes crampes
Cil trois vin amainent la roigne
A grant honte et à grant vergoingne [1].

Les Gouais ont aussi figuré en bon nombre sur les coteaux de *Paris*, dans les clos de la Montagne Sainte-Geneviève et ce sont eux qui ont fourni longtemps les piquettes fameuses de Suresnes, Ruel et Saint-Cloud, dont le goinfre couronné que fut Louis XIV faisait ses délices [2]. Le Gamay les a peu à peu délogés de ces positions comme de la plupart des vignobles de l'Ile-de-France et de la Bourgogne, en raison de sa plus grande précocité et de sa qualité meilleure, à égalité d'abondance.

Il ne semble pas, d'ailleurs, que les Gouais noirs vrais aient jamais été cultivés en Bourgogne et dans la portion de la Champagne au sud de la Marne, l'Enfariné y ayant avec avantage joué leur rôle et usurpé jusqu'à leur nom. Aujourd'hui, le Gouais noir type ne se rencontre plus guère en surfaces de quelque importance que dans les Goixières de l'Aisne, où il peut compter pour un millier d'hectares environ, particulièrement dans l'arrondissement de Château-Thierry et dans la partie sud du Laonnais (cantons de Craonne

1. *La Bataille des vins*, poème d'Henri l'Andely, début du XIIIe siècle. *Rec. de Barbazan*, t. I.

2. Au témoignage de Pierre Gauthier, de Roanne, *Exercitationes hygiasticæ*, l. IV, 1668. — C'est par erreur que ce goût a été prêté à Henri IV, trop bon connaisseur pour confondre cette médecine avec le fin produit de son clos de *Suren* (près de Vendôme), planté de Fiés ou Sauvignons rapportés du Bordelais. — V. Musset-Pathay, *Bibliog. agronomique*, 1810, note art. Vin, p. 459.

et de Neufchâtel). On le retrouve aussi dans la Marne aux environs de Vitry-le-François et dans les Ardennes, près de Rethel, à Château-Porcien, où il donne un vin fort acide.

En réalité, le Gouais blanc seul possède une aire de plantation très étendue puisque, sans parler des vignobles de la Suisse, on le trouve dans tous ceux des régions de l'Est et du Centre de la France. Le fait que nous ne l'avons plus rencontré dans maints vignobles qu'à l'état d'exception, en particulier dans les plus vieilles treilles du pays, semble attester que sa culture, jadis très étendue, a progressivement décliné à mesure qu'il a rencontré, pour la production en blanc, d'autres concurrents que les Pinots, trop parcimonieux. Il a ainsi cédé la place dans la Haute-Bourgogne au Melon et à l'Aligoté. On n'en rencontre plus aujourd'hui que des ceps isolés à travers les plantations blanches de la plaine et des arrière-côtes. Mais nous savons que des vignes entières en existaient encore dans la Côte-d'Or il y a moins de cinquante ans. Dans la Franche-Comté, le Gueuche blanc ne se rencontre également plus qu'à l'état d'exception, comme variété d'assortiment. Il n'est l'objet de quelque culture que dans les terres basses de l'arrondissement de Lons-le-Saulnier. Dans la Basse-Bourgogne et le département de l'Aube, il est plus répandu, mais généralement dans les vignobles les plus médiocres et rarement en plantations séparées. Presque toujours, il est adjoint à d'autres cépages dominants : Chardonnay, Melon, Sacy, etc., pour renforcer leur production, ou fournir à la boisson du vigneron dans les mauvaises années. En Champagne, le Gouais a été complètement éliminé depuis cinquante ans des vignobles producteurs des vins utilisés pour la préparation des mousseux. On ne le trouve plus aujourd'hui que dans les terroirs à vins communs de la basse vallée de la Marne (pays de la Varrocce), notamment dans les parties hautes du vignoble de Fleury-la-Rivière [1]. Mais c'est dans l'Aisne que les *Goixières* ont encore le plus d'étendue, 2 à 3.000 hectares ; les Gouais noirs dominent dans les plus anciennes, mais les blancs se rencontrent un peu partout en mélange avec d'autres variétés comme le Meslier, le Vert-Blanc (Arbanne de l'Aube?), le *Bassiraube* ou Chasselas, le *Moribare* (Chardonnay, etc.). En raison de cette dissémination sur une aire très étendue sans presque jamais être l'objet d'une culture exclusive, les Gouais n'existent donc plus qu'à titre de variété d'assortiment. C'est pourquoi il est impossible de calculer même d'une manière approximative la surface réelle qu'ils couvrent encore aujourd'hui dans nos vignobles.

Culture. — En raison de ce caractère de *complant* ou variété complémentaire, les Gouais sont généralement soumis aux mêmes modes de culture que les cépages auxquels on les associe. La rusticité de cette variété lui permet d'ailleurs de se prêter à tous les sols et à tous les modes de taille. Tous les auteurs s'accordent à reconnaître sa longévité. « Le plant en dure un siècle en terre », écrit Merlet. L'habitude du provignage, généralisée dans la région du Nord-Est avant l'invasion phylloxérique, dispensait d'ailleurs de renouveler ses plantations. Dans tous les terrains, le Gouais montrait une vigueur supérieure à celle des cépages habituels de la même région : Pinots et Gamays, mais il ne s'accommodait des sols maigres et secs qu'à condition d'être bien entretenu d'engrais, car il a la réputation d'être *gourmand* des racines. Dans les sols de coteaux, son fruit, moins serré, mûrit mieux, mais le cépage dégénère plus vite ; le Gros Gouais montre en réalité une sorte de prédilection pour les terres fortes ; il convenait spécialement dans les argiles

1. V. A. Berget, *Le Vignoble de Fleury-la-Rivière*. Vigne américaine de mars 1902.

mouilleuses, où les Pinots ne tardent guère à dépérir. D'où son extension à mi-côte et à la base des coteaux, favorisée d'ailleurs par sa haute résistance aux gelées d'hiver et son débourrement tardif, qui en font une variété particulièrement adaptée aux expositions les plus défavorables.

Productif à taille courte, le Gouais supporte aussi très bien la taille longue quand le sol est suffisamment fertile. C'est pourquoi on lui laisse volontiers dans le Jura une courgée ou arçon pour profiter de sa grande fertilité. Selon M. G. Briant, on se trouve bien dans l'Aisne de cultiver les Gouais à forme basse à trois *broches* ou coursons de 4 à 6 yeux, élevés de 20 à 40 centimètres au-dessus du sol. Souvent, à ces 2 ou 3 broches, on ajoute un long bois, tenu horizontalement attaché à un fil de fer ou petit échalas. Quelquefois, on le recourbe en *ployon*, ou on le fiche en terre en *picaude*, par son extrémité. A la taille suivante, on supprime le long bois que l'on remplace par un sarment pris sur une broche, et les broches nouvelles sont prises sur les sarments fruitiers placés le plus bas possible. Sans parler de l'ébourgeonnage habituel, on applique aux Gouais le pincement des bourgeons fruitiers aussitôt que la fleur est formée et le rognage des bourgeons de remplacement placés sur les broches, à 20 ou 30 centimètres au-dessus de l'échalas. Les pousses étant assez fragiles, toutes ces opérations doivent être exécutées avec précaution.

Comme les Gouais vrais ont été jusqu'ici très peu employés dans la reconstitution sur souches américaines, l'invasion phylloxérique ne faisant que s'étendre aujourd'hui aux pays où on les rencontre, il est présentement impossible d'apporter des données sérieuses sur leur affinité avec les divers porte-greffes. Il suffit de constater qu'ils conservent sur Riparia et Solonis une supériorité de vigueur relative pour penser qu'ils seront de bons greffons sur Rupestris du Lot et hybrides de Rupestris.

Très résistants aux intempéries, surtout aux gelées d'hiver et à la coulure lors de la floraison, les Gouais ne sont pas indemnes des maladies cryptogamiques : Oïdium, Mildiou et Botrytis. Dans les années pluvieuses, la pourriture peut même causer des dégâts assez considérables à leur récolte en raison de la minceur de la pellicule des baies. Mais, en temps ordinaire, les soufrages et sulfatages habituels suffisent pour conserver la belle végétation des Gouais jusqu'à l'époque, toujours assez tardive, de leur vendange.

Vinification. — De tous temps, les différentes variétés de Gouais n'ont été cultivées que pour la régularité et l'abondance de leur production. Le nom même de ce cépage semble un indice du peu d'estime qui a toujours été fait de la qualité de son vin. D'ailleurs, comme on ne cultive les Gouais qu'en mélange avec d'autres variétés, il est impossible de trouver de leur vin pur. Les analyses suivantes que nous avons faites des moûts du Gouais blanc montrent assez clairement que celui-ci serait de la plus médiocre qualité :

	Vosne-Romanée, 1899	Pontailler-sur-Saône, 1901
Densité	1055	1050
Sucre par litre	116 gr	103
Alcool possible	6° 8	6°
Acidité en SO^4H^2	7 gr 4	8 gr 5

Aussi bien à Vosne, en bonne exposition et en année moyenne, qu'à Pontailler en climat plus froid et année médiocre, le moût de Gouais paraît caractérisé par sa faible teneur en sucre et sa richesse en acidité ; à fortiori, cette constitution s'accuse-t-elle plus encore sous

le climat champenois, moins favorable que celui de la Haute-Bourgogne. Bouchardat qui a étudié dans l'Yonne les vignes de ce cépage en 1845 [1], ne leur accorde que 3° 2 d'alcool avec une acidité de 5 grammes et il ajoute qu'il a trouvé ce vin « d'une telle acidité, si bien dépourvu de saveur vineuse et d'une si mauvaise conservation qu'il faudrait renoncer à la culture du Gouais s'il ne nous offrait deux emplois qui ne sont pas sans importance ». Le premier est de fournir, en raison de son acidité, une boisson très rafraîchissante pour les travailleurs agricoles au moment de l'été. Cette association d'une petite quantité d'alcool avec les acides organiques lui paraît des plus avantageuses, des plus propres à tempérer la soif et à prévenir l'invasion de ces fièvres inflammatoires auxquelles les moissonneurs sont si exposés. Il préconise, pour assurer la tenue de ces vins, fort exposés à la tourne, de les faire passer sur les marcs de Pinot rouge pendant 8 jours, après la décuvaison des bons vins. Le second emploi pour lequel il regarde les raisins de Gouais comme très précieux est la fabrication de la moutarde. Déjà C. Mollet signalait au XVIIe siècle le Gros Goix avec la Beccanne et le Bourdelais blanc, comme un des raisins les plus communément employés pour la préparation du verjus. « Il rend davantage de verjus, mais il n'est pas si bon et si il est subjet à s'engraisser [2] ». Nous joindrons à ces deux applications : fabrication de piquette et de moutarde, une troisième qui n'est pas moins ironique dans une discussion sur les mérites (!) œnologiques des Gouais. Ce cépage constitue certainement le plus recommandable des *attrape-gourmands* pour les viticulteurs dont les vignes en bordure des routes sont trop souvent un appât fâcheux pour les grappilleurs d'occasion. Le séduisant aspect de leurs belles grappes dorées, imitant à s'y méprendre celui des plus appétissants Chasselas de Fontainebleau, incline à la tentation, mais la platitude et la saveur acerbe particulière qui distingue leur jus ont vite fait de dégoûter et corriger le passant alléché qui se laisse prendre à cette fallacieuse amorce.

A vrai dire, les Gouais n'ont, au point de vue œnologique, que cet intérêt, qu'ils partagent avec leur sosie l'Enfariné, d'être une incomparable source d'acidité, peut-être utilisable sous le climat méridional. Comme nous l'avons indiqué dans la Monographie de l'Enfariné, cette acidité caractéristique paraît tenir moins à sa quantité analytique qu'à un principe particulier jusqu'ici mal déterminé chimiquement.

Le *Petit* et le *Gros Gouais noir* n'ont pas plus d'intérêt pour la vinification. Leur vin, trop plat et sans durée si l'on égrappe, devient trop dur et trop astringent sans jamais avoir une richesse alcoolique suffisante si l'on procède à la cuvaison intégrale. Aussi, ces variétés, pas plus que la blanche, ne sont-elles employées sans mélange avec des raisins de sortes plus estimées.

En résumé, les Gouais n'ont au point de vue viticole que les mérites de l'abondance et de la rusticité. De 40 à 60 hectolitres à l'hectare en moyenne sous le climat difficile de l'Aisne, leur production peut s'élever, comme l'a constaté Bouchardat, jusqu'à 240 hectolitres en Bourgogne. Mais la platitude et la médiocrité de ce produit, de conservation impossible, doivent faire déconseiller la multiplication de cette catégorie de cépages. Leur vin aurait-il plus de valeur pour la distillation? Nulle expérience ne paraît avoir été faite jusqu'ici pour cette utilisation particulière. Quoi qu'il en soit, aujourd'hui que la viticulture

1. *Études sur les produits des cépages de la Bourgogne*, Chamerot, 1848.
2. *Théâtre des plans et jardinages*, 1652, ch. XXXIX.

nouvelle doit s'orienter plutôt vers la recherche de la qualité que vers celle de la quantité, maintenant que les régions du Centre et du Nord-Est n'ont que l'embarras du choix pour substituer aux Gouais des variétés suffisamment rustiques, à la fois plus précoces, productives sans excès et d'aptitudes œnologiques bien supérieures, le débrouillement de cette famille obscure n'a plus qu'un intérêt scientifique et rétrospectif. La pratique oubliera sans doute les Gouais de plus en plus, comme elle a commencé à le faire depuis deux siècles.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à port érigé; tronc fort; écorce grossière, de couleur grise, se détachant en lanières fibreuses sur bois rougeâtre.

Bourgeons, moyens, simples ou doubles, coniques et de couleur rouge vineux à l'automne, grisâtre en hiver; — bourgeonnement petit, à pointe blanche; — jeunes feuilles d'un vert pâle, légèrement floconneuses en dessus, très tomenteuses en dessous, à nervures hispides; jeunes bourgeons roses; — floraison tardive; grappes très denses, à fleurs blanches pourvues d'un ovaire sur-moyen.

Rameaux, allongés, forts, assez ramifiés, vu la grande disposition du cépage à émettre des pousses axillaires; — jeunes rameaux à écorce d'abord blanchâtre, de plus en plus lavée de rose vineux, rouge à partir de la véraison, avec teinte violacée aux renflements; à l'aoûtement, assez rapide, la teinte passe au brun avec raies plus foncées; — mérithalles moyens, assez courts à la base, de 5 à 8 centimètres en moyenne, fasciés; écorce luisante malgré d'abondantes lenticelles; moelle dense et relativement peu épaissse; nœuds saillants, à diaphragme assez épais; — vrilles discontinues, de couleur rose ou verte, bifurquées et peu enroulées.

Feuilles, moyennes, un peu plus larges que longues, cordiformes, fines, à parenchyme souple et résistant, souvent asymétriques; — généralement entières, chez les Gros Gouais (trilobées chez les Petits), le lobe supérieur toujours indiqué par une fine échancrure, les inférieurs insignifiants sauf dans quelques feuilles de la base; sinus pétiolaire en V incurvé très aigu, quelquefois fermé, tablier arrondi d'un quart de diamètre; sinus latéraux à peu près nuls, sauf chez les feuilles de la base; — limbe lisse ou légèrement bullé près des nervures, toujours plan; face supérieure d'un beau vert glaucescent; face inférieure plus claire, d'un vert mat, couverte d'un duvet aranéeux léger régulièrement distribué sur toute sa surface; nervures hispides; sur les feuilles adultes les poils forment un véritable feutrage très sensible au toucher (ce caractère s'atténue souvent chez la variété noire); deux séries de dents d'alternance irrégulière, les plus grandes assez aiguës, les autres plus arrondies, toutes à fin mucron connivent de couleur noirâtre; nervures fines et d'un vert plus clair à la page inférieure, souvent teintées de rose à leur point de départ. — Pétiole moyen, rigide, quoique un peu grêle, fortement renflé à son insertion, généralement d'un rose vineux et grossièrement hispide. Les feuilles restent vertes très tard en automne, puis se décolorent en jaune par les bords et sèchent très vite par carrelages qui s'agrandissent rapidement.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent à partir du 3e nœud jusqu'au 6e, au nombre de trois et quelquefois quatre sur le même sarment; cylindro-coniques et régulières, ressemblant beaucoup à celles du Chasselas de Fontainebleau, mais un peu plus serrées et

à épaules toujours plus développées (longueur 15 à 20 centimètres; poids moyen 200 grammes); pédoncule moyen et ligneux, à nœud peu saillant, souvent lavé de rouge; pédicelles bien distribués et assez trapus, à bourrelet conique, très verruqueux et large; pinceau blanchâtre. — *Grains*, assez forts, en sphéroïdes légèrement aplatis, d'un diamètre de 15 mm (tombant souvent chez les Petits Gouais à 11 ou 12), d'un vert clair masqué à la véraison par une abondante pruine blanche, finement tiquetés; peau souple et assez mince, sujette à pourrir sous l'action des pluies d'automne; à maturité, le fruit prend une couleur jaune translucide d'un aspect très séduisant; pulpe fondante; jus très abondant, incolore, à saveur fraîche, mais très acide, plate et d'une astringence désagréable avec arrière-goût particulier; pépins au nombre de quatre, blanc grisâtre, allongés, à bec légèrement incurvé et mamelons déprimés. Maturité générale de 2e époque.

A. Berget.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Pa

Petit Pougayen

PETIT FAUGAYEN

Lith. de Lemercier

J. Troncy

Petit Pauguyen

PETIT PAUGAYEN

Synonymie. — Pogayen, Pogaï, lou Pogaï (patois de la Drôme ; d'après M. *Agénor Roche*, ce ne serait qu'à partir de 1870 que l'orthographe de Paugayen aurait prévalu).

Historique et aire géographique. — Les *Paugayen* (le Petit et le Gros) font partie de ce groupe spécial des cépages de la vallée de la Drôme, dont nous avons déjà signalé un certain nombre ; ils sont cultivés de temps immémorial dans les vignobles du Diois et de Saillans, et il ne semble pas qu'ils aient jamais existé autre part, sauf à l'état accidentel ou dans des collections d'amateurs.

Limités, comme nous venons de le voir, à une petite partie des vignobles de la vallée de la Drôme, ils n'occupaient encore dans ces derniers, au moment de leur plus grande extension, que les parties élevées situées à partir de 300 mètres, sauf dans quelques petites vallées où la chaleur est peu à redouter. Le Petit Paugayen, dont la maturité est contemporaine de celle de la Syrah, serait susceptible de s'étendre dans toute la région occupée par cette dernière et même au delà, sur les coteaux élevés où l'on cultive la Mondeuse, en Savoie par exemple, et dans des milieux analogues. Malheureusement, comme les autres cépages spéciaux de la vallée de la Drôme, il tend de plus en plus à être abandonné dans les nouvelles plantations, pour être remplacé par ceux du Midi, peut être plus productifs, mais dans tous les cas donnant des vins de moindre qualité et moins bien appropriés aux conditions locales.

Ampélographie comparée. — Le cépage avec lequel le Petit Paugayen pourrait être le plus facilement confondu est le Flona, de la même région. Le raisin de ces deux cépages et les grains qui le composent sont assez semblables, sauf que dans le Flona ces derniers sont moins croquants et moins sapides que ceux du Paugayen. En outre, la feuille du Paugayen est, en général, plus grande que celle du Flona, elle est au moins aussi large que longue, tandis que celle de ce dernier est plutôt plus longue que large ; enfin le bois du Flona est rouge en hiver, tandis que celui du Paugayen est de couleur cannelle, un peu jaunâtre, lavé de brun et plus foncé à l'insertion des vrilles.

M. V. Pulliat n'admet pas la distinction reçue dans la Drôme entre le Petit et le Gros Paugayen, il regarde ce dernier comme une simple dégénérescence du premier qui constituerait le type normal. Cependant l'étude comparée, faite sur place, de ces deux formes

---

BIBLIOGRAPHIE. — Mas et Pulliat : Le Vignoble Paris, 1878-1879, t. II, p. 149). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (Montpellier, 1888, p. 276).

qui coexistent côte à côte, dans des conditions de milieu identiques, sans que la sélection puisse les ramener à un type unique, ne nous permet pas de partager cette opinion; l'étude de leurs caractères distinctifs me paraît de nature à confirmer cette manière de voir.

C'est la différence dans la production du Petit et du Gros Paugayen qui a tout d'abord attiré l'attention des viticulteurs et qui les a amenés à les différencier. Le Petit a un raisin plus petit, plus serré, à grains d'une coloration et d'une maturité égales, sa productivité est régulière; le Gros, au contraire, s'il a, en moyenne, la grappe et les grains plus gros, présente une très grande irrégularité dans le développement et la maturité, son raisin renferme une forte proportion de grains verts et il ne donne sérieusement qu'une année sur dix. Mais indépendamment de ces caractères auxquels leur grande fréquence, on pourrait presque dire leur constance, donne une certaine valeur, il en est d'autres dont la fixité est digne de fixer l'attention au point de vue ampélographique : le port du Gros Paugayen est beaucoup plus érigé que celui du Petit; la feuille, qui a sensiblement la même forme générale, la même coloration en été et en automne et la même pubescence en dessous chez les deux Paugayens, diffère en ce que chez le Gros le sinus pétiolaire est nettement plus ouvert que chez le Petit, chez lequel il est presque toujours fermé; le limbe est assez tourmenté et gaufré, ce qui n'existe pas chez ce dernier; enfin les dents sont beaucoup plus aiguës chez le Gros que chez le Petit.

Il y a donc lieu de penser, sans pouvoir absolument l'affirmer cependant, que l'un des Paugayens est issu de l'autre par voie de semis et qu'il est par conséquent une individualité, c'est-à-dire un cépage à proprement parler.

On peut résumer les caractères distinctifs du Petit Paugayen comme il suit : souche vigoureuse, à sarments semi-érigés, de couleur cannelle jaunâtre nuancés de brun à l'insertion des vrilles; feuilles moyennes, presque entières, aussi longues que larges, à sinus pétiolaire profond et généralement fermé, à surface assez régulière; fructification régulière, grappe cylindro-conique, un peu ailée, serrée, à grains moyens, oblongs, noirs, bien pruinés.

Culture. — Le Petit Paugayen est soumis à la taille courte, habituelle à la région où il est cultivé; il semble que l'on pourrait avec avantage, tout en le maintenant à la taille courte, lui donner une taille un peu moins rigoureuse, telle que celle de l'Hérault, qui permettrait d'en mieux utiliser la bonne vigueur. Il s'accommode bien du greffage sur Riparia, il n'a d'ailleurs été essayé jusqu'ici que d'une manière exceptionnelle sur d'autres porte-greffes. Son rendement peut être comparé à celui des Chasselas, des Flourons et des Passerilles cultivés dans les mêmes vignobles.

Le débourrement des Paugayens est tardif, comme celui de la Syrah, il craint peu, par suite, les gelées; sa pellicule, très résistante, le rend peu sensible à la pourriture; il est par contre assez accessible à l'Oïdium, mais les soufrages bien appliqués l'en préservent efficacement.

Les Paugayens donnent un bon vin de commerce, de qualité moyenne et vieillissant bien, d'un rouge vif plus ou moins foncé suivant l'altitude d'où il provient et titrant 9° à 10° d'alcool.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; tronc de moyenne grosseur ; port semi-érigé.

Bourgeons, gros, pointus ; à bourgeonnement blanchâtre, un peu rosé, plutôt tardif.

Rameaux, assez gros, à mérithalles assez longs, à nœuds peu saillants ; ramifications assez nombreuses ; bois assez dur, avec peu de moelle ; écorce de couleur cannelle un peu jaunâtre, lavée de brun plus foncé à l'insertion des vrilles ; cloison des nœuds assez épaisse ; vrilles fortes, bifurquées.

Feuilles, moyennes, presque entières, aussi longues que larges ; sinus pétiolaire assez profond, généralement fermé, dans tous les cas plus fermé que chez le Gros Paugayen ; les sinus latéraux à peine indiqués ; le lobe inférieur en pointe, les lobes latéraux à peine marqués ; limbe de consistance un peu parcheminée, à surface assez régulière, d'un vert clair et glabre à la face supérieure, d'un vert plus pâle avec un duvet aranéeux sur les nervures et sous-nervures à la face inférieure ; dents en deux séries, plutôt obtuses ; se colorant en automne de taches rouges à la circonférence, sur quelques-unes des dents ; nervures très nettement dessinées et saillantes. — Pétiole assez fort, lavé de pourpre, faisant généralement un angle obtus avec la nervure médiane.

Fruits. — *Grappes*, moyennes, assez serrées, cylindro-coniques, ailées, à grains réguliers ; à pédoncule et pédicelles plutôt longs et grêles, verts et tendres. — *Grains*, moyens, nettement ovoïdes ; à pellicule épaisse, d'un noir foncé et pruinée au moment de la maturité ; à chair ferme, juteuse, à saveur un peu astringente.

G. Foëx

GROS PAUGAYEN

Observations. — Le *Gros Paugayen* est presque toujours confondu, pendant l'hiver, avec le Petit Paugayen, à cause de l'identité d'aspect de leurs sarments ; aussi est-il mélangé dans les vignobles avec celui-ci et en a-t-il suivi toutes les fluctuations qu'a éprouvées sa culture. L'aire géographique occupée par ce cépage est la même que celle du Petit Paugayen, mais l'insuffisance et l'irrégularité de son rendement ne rendent en aucune manière désirable l'extension de sa culture dans toute la région où elle serait possible.

Nous avons donné précédemment, en parlant du Petit Paugayen, les caractères les plus saillants qui le différencient de ce dernier cépage. Le Gros Paugayen est cultivé comme le Petit, on pourrait peut-être diminuer un peu sa tendance à la coulure par une taille plus longue ; mais nous croyons que le mieux serait de le faire disparaître des vignobles où il se trouve encore pour le remplacer par le Petit, qui lui est bien supérieur comme abondance, régularité de production et comme qualité.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à tronc de moyenne grosseur, à port érigé.

Bourgeons, moyens ou petits, à bourgeonnement blanchâtre, un peu rosé, tardif.

Rameaux, assez gros, à mérithalles assez longs, à nœuds peu saillants ; avec des ramifications assez nombreuses ; bois assez dur, avec peu de moelle ; écorce de couleur cannelle, un peu jaunâtre, lavée de brun plus foncé à l'insertion des vrilles ; cloison des nœuds assez épaisse ; vrilles fortes, bifurquées.

Feuilles, moyennes, presque entières, aussi longues que larges ; sinus pétiolaire assez profond, généralement ouvert ; les sinus latéraux à peine indiqués ; le lobe inférieur en pointe, les lobes latéraux à peine marqués ; dents en deux séries, assez aiguës ; limbe à surface tourmentée et gaufrée ; d'un vert clair et glabres à la face supérieure, d'un vert plus pâle, avec duvet aranéeux sur les nervures et sous-nervures à la face inférieure ; nervures très nettement dessinées et saillantes. — Pétiole assez fort, lavé de pourpre, à angle obtus avec la nervure médiane.

Fruits. — *Grappes*, moyennes, irrégulières, à grains ovoïdes, assez gros, mêlés presque toujours de grains plus petits et simultanément à des degrés de maturité divers, à pellicule épaisse, d'un noir foncé et bien pruinés, à chair ferme, juteuse (quand ils sont entièrement mûrs).

G. Foëx.

J. Troncy

Gros Jaunet

GROS PAUGAYEN

Observations. — Le *Gros Paugayen* est presque toujours confondu, pendant l'[illegible] avec le Petit Paugayen, à cause de l'identité d'aspect de leurs sarments ; aussi est-il mél[illegible] dans les vignobles avec celui-ci et en a-t-il suivi toutes les fluctuations qu'a éprouvées [illegible] culture. L'aire géographique occupée par ce cépage est la même que celle du P[illegible] Paugayen, mais l'insuffisance et l'irrégularité de son rendement ne rendent en aucu[illegible] manière désirable l'extension de sa culture dans toute la région où elle serait possible.

Nous avons donné précédemment, en parlant du Petit Paugayen, les caractères les plus saillants qui le différencient de ce dernier cépage. Le Gros Paugayen est cultivé comme le Petit, on pourrait peut-être diminuer un peu sa tendance à la coulure par une taille plus longue ; mais nous croyons que le mieux serait de le faire disparaître des vignobles où il se trouve encore pour le remplacer par le Petit, qui lui est bien supérieur comme abondance, régularité de production et comme qualité.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à tronc de moyenne grosseur, à port érigé.

Bourgeons, moyens ou petits, à bourgeonnement blanchâtre, un peu rosé, tardif.

Rameaux, assez gros, à mérithalles assez longs, à nœuds peu saillants ; avec des ramifications assez nombreuses ; bois assez dur, avec peu de moelle ; écorce de couleur cannelle un peu jaunâtre, lavée de brun plus foncé à l'insertion des vrilles ; cloison des nœuds assez épaisse ; vrilles fortes, bifurquées.

Feuilles, moyennes, presque entières, aussi longues que larges ; sinus pétiolaire assez profond, généralement ouvert ; les sinus latéraux à peine indiqués ; le lobe inférieur en pointe, les lobes latéraux à peine marqués ; dents en deux séries, assez aiguës ; limbe à surface tourmentée et gaufrée ; d'un vert clair et glabres à la face supérieure, d'un vert plus pâle, avec duvet aranéeux sur les nervures et sous-nervures à la face inférieure ; nervures très nettement dessinées et saillantes. — Pétiole assez fort, lavé de pourpre, à angle obtus avec la nervure médiane.

Fruits. — *Grappes*, moyennes, irrégulières, à grains ovoïdes, assez gros, mêlés presque toujours de grains plus petits et simultanément à des degrés de maturité divers, à pellicule épaisse, d'un noir foncé et bien pruinés, à chair ferme, juteuse (quand ils sont entièrement mûrs).

G. Foëx.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Gros Saugayen

M. Trouvay

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Siramusé

SIRAMUSE

Synonymie. — [illegible] *Poitou*.

Observations. — La Sirannse paraît originaire de la vallée de la Drôme et spécialement du vignoble de Crest; mais on l'a aussi plantée autre part et nous n'avons jamais entendu dire qu'elle eût été plantée dans d'autres régions de la Drôme. Ce cépage se trouve surtout dans le glacis de la rive droite qui s'étend entre Crest et Saillans, où elle représente [illegible] il y occupait une place prépondérante avant la destruction [illegible] a été beaucoup délaissé depuis la reconstitution pour les cépages plus productifs, mais donnant une qualité de vin inférieure pour la plupart. Il paraît [illegible] avec quelque avantage dans la région formée par le [illegible] et le nord de Vaucluse. En résumé, la Sirannse peut être classée parmi les cépages d'abondance de la région de la vallée de la Drôme [illegible].

Bien que son nom présente une [illegible] de la Syrah, il diffère beaucoup de ce cépage : son bourgeonnement [illegible] et d'un vert jaunâtre, alors que celui de cette dernière est [illegible] le bord des jeunes feuilles lavé de rouge rosé ; ses feuilles sont un peu plus longues que larges, moins profondément [illegible] que celles de la Syrah, avec le sinus pétiolaire généralement fermé alors que celui de cette dernière est ouvert. La grappe de la Siramuse est généralement plus serrée que celle de la Syrah et ses grains sont globuleux au lieu d'être allongés.

La maturité du raisin de la Siramuse a lieu un peu avant celle de la Syrah, entre la 2e époque [illegible] et la 1re de M. Pulliat. Très vigoureuse et fertile, son rendement très régulier peut être comparé à celui [illegible] et c'est pourquoi elle s'accommode assez des terres du fond des vallées, généralement plus riches que celles des hauteurs, par [illegible] susceptibles de soutenir une [illegible] production et où elle est moins exposée, à raison de son débourrement [illegible] aux autres cépages aux accidents habituels dans de pareils milieux.

La Siramuse est [illegible] soumise à la taille [illegible] à un seul sarment.

BIBLIOGRAPHIE. — [illegible] — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (Montpellier, 1888, p. 257). — Cte A. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (trad. D. F. Comte et de Tyra, Montpellier, 1892, p. 47).

Y. Fraysse

Syrah

SIRAMUSE

Synonymie. — Syramuse (*Agénor Roche*, d'après *V. Pulliat*).

Observations. — La Siramuse paraît originaire de la vallée de la Drôme et spécialement du vignoble de Crest ; nous ne l'avons jamais rencontrée autre part et nous n'avons jamais entendu dire qu'elle eût été cultivée même dans d'autres régions de la Drôme. Ce cépage se trouve surtout dans la plaine ou le fond de vallée qui s'étend entre Crest et Saillans, ce qui ne représente qu'une surface très limitée ; il y occupait une place prépondérante avant la destruction du vignoble par le Phylloxéra, il est beaucoup délaissé depuis la reconstitution pour les cépages du Midi, peut-être plus productifs, mais donnant une qualité de vin inférieure pour la plupart. Il pourrait être employé avec quelque avantage dans la région formée par le midi de la Drôme et de l'Ardèche, et le nord de Vaucluse. En résumé, la Siramuse peut être regardée comme le cépage d'abondance de la région de la vallée de la Drôme qui s'étend de Crest à Die.

Bien que son nom présente une certaine ressemblance avec celui de la *Syrah*, il diffère beaucoup de ce cépage : son bourgeonnement, hâtif, est légèrement duveteux et d'un vert jaunâtre, alors que celui de cette dernière est plus tardif et plus duveté avec le bord des jeunes feuilles lavé de rouge vineux ; ses sarments sont moins étalés ; ses feuilles sont un peu plus longues que larges, moins profondément lobées que celles de la Syrah, avec le sinus pétiolaire généralement fermé alors que celui de cette dernière est ouvert. La grappe de la Siramuse est généralement plus serrée que celle de la Syrah et ses grains sont globuleux au lieu d'être oblongs.

La maturité du raisin de la Siramuse a lieu un peu plus tard que celle de la Syrah, entre la 2e époque tardive et la 3e de M. Pulliat. Elle est rustique, vigoureuse et fertile, son rendement très régulier peut être comparé à celui de *l'Œillade*, et c'est pourquoi elle s'accommode mieux des terres du fond des vallées, généralement plus riches que celles des hauteurs, par suite susceptibles de soutenir son abondante production et où elle est moins exposée, à raison de son débourrement plutôt tardif, que d'autres cépages aux accidents habituels dans de pareils milieux.

La Siramuse est habituellement soumise à la taille courte du pays, à un seul œil franc,

BIBLIOGRAPHIE. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (Paris, 1878-1879, t. III, p. 111). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (Montpellier, 1888, p. 353). — Cte J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (trad. Dr F. Cazalis et G. Foëx, Montpellier, 1881, p. 197).

sur trois à cinq bras, ainsi que cela a lieu généralement pour les cépages de grande fertilité. Toutefois, il semble qu'on pourrait lui donner une taille plus longue à la condition d'assurer à sa charpente un grand développement, en la mettant en treilles ou en hautains, dispositions auxquelles sa puissante végétation se prête bien.

Ce cépage se greffe convenablement sur les divers porte-greffes américains, notamment sur le *Riparia*; mais, sauf dans les terrains pauvres, secs et caillouteux, où il est rarement cultivé, il est préférable de ne pas le placer sur le *Rupestris du Lot*, qui par la grande vigueur qu'il lui communique peut rendre sa mise à fruit difficile. Grâce à son débourrement plutôt tardif, il est rarement atteint par les gelées; il est peu sujet à la coulure. Il est enfin assez accessible à l'Oïdium, mais il craint peu le Mildiou.

Le raisin de Siramuse donne beaucoup de jus et fait des vins de faible degré (8° en coteau, environ), d'une très belle nuance rouge vif, brillant, un peu âpre, s'améliorant jusqu'à trois ans; ils sont assez recherchés dans le pays. On le vinifie rarement à part; on le mélange habituellement avec celui d'autres cépages susceptibles d'en relever la teneur alcoolique et la couleur.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à écorce finement striée.

Bourgeons, peu volumineux, pointus, à bourgeonnement d'un blanc jaunâtre, un peu duveteux.

Rameaux, longs, un peu sinueux, plutôt grêles; à mérithalles plutôt courts à l'origine, puis bientôt moyens et même longs; à nœuds peu apparents, à ramifications assez nombreuses et peu développées; écorce finement striée, de couleur cannelle jaunâtre, lavée de brun quand les sarments sont aoûtés; sarments herbacés, vert pâle; vrilles moyennes, d'un vert pâle et bifurquées.

Feuilles, moyennes ou grandes, plus longues que larges, tantôt presque entières, tantôt faiblement trilobées; sinus pétiolaire profond, généralement fermé par la superposition des lobes latéraux; sinus latéraux extrêmes un peu marqués; sinus latéraux près de l'origine peu ou pas marqués; lobe inférieur assez large; dents courtes, obtuses, en deux séries; nervures minces, assez saillantes en dessous; limbe de consistance parcheminée, à surface un peu tourmentée et en entonnoir, de couleur verte, presque brillant et glabre à la face supérieure, avec un très léger duvet aranéeux à la face inférieure; marqué de rouge, en marge, sur les dents, à l'arrière-saison. — Pétiole assez long, lavé de pourpre, formant généralement un angle obtus avec la nervure médiane.

Fruits. — *Grappes*, situées près de l'origine des sarments, assez grosses, longues, cylindro-coniques, légèrement ailées, assez denses, formées de grains assez réguliers; pédoncule fort, presque entièrement vert; pédicelles grêles et courts; bourrelet petit, verruqueux, un pinceau incolore. — *Grains*, moyens ou sur-moyens, sphériques, fermes; à peau assez résistante, avec un ombilic peu apparent, persistant et central; de couleur noire foncée, légèrement pruinée au moment de la pleine maturité; à chair fondante, juteuse et de saveur assez sucrée, un peu astringente, avec deux graines de grosseur moyenne.

G. Foëx.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Flona

Tuna

FLONA

Synonymie. — Fleuna (prononciation patoise de *Flona*) ; Fumate à Die (*A. Roche*).

Observations. — Comme la *Siramuse*, le *Flona* paraît être un cépage spécial à la vallée de la Drôme, et probablement originaire des environs de Die, où il existe tout au moins depuis longtemps. Nous n'avons rien pu recueillir, jusqu'ici, qui nous permette de lui attribuer une origine étrangère à cette région.

Le Flona se rencontre depuis la région de Diois jusqu'au vignoble de Saillans, il est généralement mêlé au Paugayen. L'époque de maturité du Flona, qui est contemporaine de celle de la Syrah, permettrait d'en étendre la culture au nord jusqu'aux confins du département du Rhône et jusqu'à la Méditerranée au Midi ; mais il est peu probable que malgré sa fertilité et la couleur intense de son vin, il sorte de son aire actuelle où il tend même à diminuer pour faire place aux cépages du Midi.

Le Flona ne saurait être confondu avec aucun des cépages spéciaux qui l'entourent, non plus, nous semble-t-il, qu'avec aucun de ceux généralement connus. C'est surtout un cépage à production abondante et fortement colorée, et nullement un cépage fin.

Comme la plupart des cépages à grande production, le Flona est soumis à la taille courte et il ne semble pas qu'il y avait lieu de modifier cette manière de faire, la taille longue n'étant pas nécessaire pour lui faire donner suffisamment, elle risque en outre d'en amener un prompt épuisement, surtout dans les milieux médiocrement fertiles où on le cultive. Sauf sa bonne réussite sur Riparia, aucune remarque n'a été relevée jusqu'ici quant à ses affinités avec les divers porte-greffes américains ; toutefois, il semble prudent d'éviter de le greffer sur *Rupestris du Lot*, sauf dans les mauvais terrains pauvres et pierreux. Son débourrement, plutôt tardif (contemporain de celui de la Syrah), le rend peu sujet aux gelées, mais il pourrit facilement. Sa maturité est, comme nous l'avons dit, contemporaine de celle de la Syrah ; on peut donc en récolter le raisin parfaitement mûr dans la vallée de la Drôme qui, à latitude égale, est plus chaude que celle du Rhône à raison de son orientation générale de l'est à l'ouest qui coupe le vent du nord-ouest et assure de bonnes expositions, notamment sur la rive droite de la rivière. On l'a greffé ces derniers temps dans le Diois, où le Riparia ne réussit généralement pas bien, sur divers hybrides de Rupestris, mais ces essais sont trop récents pour qu'on puisse juger leurs résultats.

BIBLIOGRAPHIE. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (Paris, 1878-1879, t. III, p. 145). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (Montpellier, 1888, p. 118).

Le Flona donne un vin très coloré, mais terne, peu alcoolique (6° à 7°), doué d'un fort goût de terroir et plat; son raisin n'est d'ailleurs qu'exceptionnellement vinifié seul, les divers cépages de cette région sont, en effet, fort mélangés dans les vignes et leurs produits récoltés ensemble se corrigent mutuellement.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; tronc plutôt grêle; écorce finement striée.

Bourgeons, assez gros, blanchâtres, à bourgeonnement duveteux, teinté de rouge vineux.

Rameaux, verts, pourprés quand ils sont jeunes, couleur acajou foncé quand ils sont aoûtés; longs, peu sinueux, à mérithalles moyens ou assez longs; ramifications peu nombreuses; nœuds moyens; vrilles fortes, bifurquées.

Feuilles, moyennes, plus longues que larges, presque entières ou à peine trilobées; sinus pétiolaire assez profond, généralement fermé par la superposition des lobes latéraux; sinus latéraux extrêmes peu marqués; dents assez longues et assez fortes, en deux séries, celles indiquant l'extrémité des lobes très longues; limbe plutôt épais, vert un peu foncé et glabre au-dessus, vert plus pâle avec duvet par petits flocons cotonneux au-dessous, contourné en entonnoir, un peu gaufré entre les nervures; nervures bien marquées, bien saillantes en dessous, légèrement pourprées à l'origine. — Pétiole assez fort, de longueur moyenne, pourpré, formant un angle droit ou légèrement aigu avec la nervure médiane de la feuille.

Fruits. — *Grappes*, moyennes, cylindro-coniques, peu ailées, plutôt lâches; pédicelles grêles se teintant de pourpre à la maturité. — *Grains*, moyens, ovoïdes, à peau épaisse, d'un noir foncé, pruinée; chair fondante, à jus sucré, un peu astringent.

G. Foëx.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Gamay d'Orléans

GAMAY [illegible]NS

Bibliographie. — [illegible]

Gamay d'Orléans

GAMAY D'ORLÉANS

Synonymie. — Gamay a grains ronds, Gamay rond (Orléanais). — Abondance de Doué, Rouget, Rouge, Pineau (canton de Doué-la-Fontaine, arrondissement de Saumur; cantons de Thouarcé et de Brissac, arrondissement d'Angers). — Pineau de Saint-Georges (à Saint-Georges-le-Thoureil, aujourd'hui Saint-Georges-des-Sept-Voies, arrondissement de Saumur). — Gros Gamay (?), Gamay de Varennes (?), Plant de Varennes (?), Varenne noir (?), Jaquemart (?), Jacquemart (?) (*V. Pulliat*).

Historique et aire géographique. — L'introduction du Gamay d'Orléans, dans notre pays du Saumurois, ne remonte pas au delà de 1835. Des renseignements bien sûrs, dus à M. Prévost-Antigna, un ampélographe de Pithiviers, nous permettent d'affirmer que le Gamay en question était cultivé sur une assez vaste étendue dans l'Orléanais, jusqu'à la moitié du siècle dernier.

La commune de Ménars s'était même faite une spécialité de la culture de ce cépage sur la presque totalité de l'étendue de son vignoble. C'est de Ménars que M. Prévost-Antigna expédia, sur sa demande, à notre savant ampélographe Pulliat, deux cents boutures de Gamay d'Orléans. Quelques mois après, la mort venait ravir à ses chères études le grand maître Pulliat; il lui avait donc été impossible d'étudier le cépage envoyé, et cela nous explique maintenant l'erreur qu'il a commise dans la description qu'il en a donnée. M. Prévost-Antigna qui, à titre de commerçant, fit usage du Gamay d'Orléans durant plusieurs années, et qu'il tirait de Ménars même et sous son nom, affirme que ce vin a tous les caractères du Gamay. Seule, la couleur lui faisait souvent défaut; mais si, dans la barrique, on ajoutait 30 ou 40 litres de *vin chaud* du Midi, on retrouvait le vin commun des environs de Mâcon.

Les vieux vignerons s'accordent à dire que l'introducteur des premiers plants de Gamay d'Orléans dans le Saumurois fut M. Rousseau, phalanstérien, propriétaire, vers 1835, du domaine du Prieuré, dans la commune de Saint-Georges-le-Thoureil. C'est là en effet que se retrouvent encore les types les mieux caractérisés du cépage en question. De cette

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle (1873, p. 207). — Cte J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle. — Dr Jules Guyot : Les vignobles de France. — Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 131). — Congrès de Chalon-sur-Saône (1896, notes de M. Bouchard). — Manuel de viticulture, de Focquereau (Angers, 1894). — Catalogue du Jardin de viticulture de Saumur. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. III, p. 119).

commune, devenue aujourd'hui Saint-Georges-des-Sept-Voies, ce plant se répandit bientôt dans les communes voisines ; les vignerons furent bientôt séduits par l'exhubérante vigueur de ce cépage et par sa grande fertilité.

Quelques années après, en 1845, M. Guillory, président de la Société industrielle et agricole d'Angers et une des personnalités les plus distinguées de l'Anjou, introduisait dans sa propriété de la Roche-aux-Moines douze variétés principales de cépages, parmi lesquels se trouvaient : le *Pinot de Bourgogne*, le *Chardonnet*, le *Beurot* pour les cépages fins, et le *Liverdum*, le *Gamay de Malain* et la *Varenne noire* de la Meurthe.

Les premiers furent abandonnés de bonne heure, car ils se sont trouvés frappés de stérilité. Dans les formations de transition des terrains primitifs de la Roche-aux-Moines, le Pinot de la Bourgogne crétacée n'était pas à sa place. Ce qui a contribué surtout à leur prompt dépérissement, c'est la taille courte à laquelle ils ont été assujettis et qui, en milieu plutôt fertile, ne leur convient nullement. Les cépages communs, au contraire, et parmi eux la Varenne noire, supportant bien la taille courte, prospèrent vigoureusement. Cette Varenne, que Pulliat et Jules Guyot ont identifié à tort avec le Gamay d'Orléans, se mêla aux plantations de ce dernier et on la retrouve encore çà et là dans les vignobles de Doué-la-Fontaine passant presque inaperçue aux yeux des vignerons qui confondent les deux cépages.

Vers 1840, un certain nombre de maisons venaient de se créer à Saumur, dans le but de transformer en mousseux les vins locaux, selon la méthode champenoise. Les splendides caves creusées dans la craie tuffeau se prêtaient à merveille à une pareille entreprise. Prenant facilement la mousse, se tirant parfaitement en blanc, le vin de Gamay d'Orléans fut recherché par la fabrication des mousseux communs, et la culture du cépage se développa prodigieusement en quelques années. On le planta dans les cantons de Doué-la-Fontaine, de Thouarcé, de Brissac, dans les expositions où le Chenin blanc venait mal ou ne donnait que des produits inférieurs. Ses remarquables qualités de fertilité et de vigueur, surtout dans les terres argileuses compactes ou argilo-calcaires de Doué-la-Fontaine et du canton de Gennes, le firent bientôt appeler cépage d'*abondance*, puis « abondance » de Doué, car il occupa, de 1850 à 1870, plus de la moitié du vignoble du territoire de ce canton.

Vers cette époque, « l'Abondance », encore appelé *Rouget* en raison de la couleur claire du vin obtenu, vit surgir dans la région un concurrent redoutable, le *Groslot*, dans la culture à grande production. Le vin Rouget d'abondance est frais, fruité, mais plus acide, ce qui le rend précieux pour les champagniseurs ; le Groslot est tout aussi productif mais moins acide, plus « coulant », mieux « couvert » ce qui le fait rechercher comme petit vin de table. Aujourd'hui ces deux cépages sont cultivés côte à côte, avec une prédominance qui s'accentue tous les jours en faveur du Groslot, dont le raisin se tient mieux sur la souche, sans être aussi facilement atteint de la pourriture, son grain étant moins serré et à maturité plus égale.

Ampélographie comparée. — Les divers auteurs ampélographes, Guyot, Rovasenda, Pulliat, ont identifié le *Rouget d'abondance* sous le nom de Gamay d'Orléans, à la *Varenne noire* de la Meuse, au *Jacquemard* ou *Troyen* de l'Aube et jusqu'au *Foirard* ou *Gueuche* du Jura.

Si quelques caractères communs rapprochent quelques-uns de ces cépages ils se différencient nettement entre eux, en les examinant sérieusement.

Il est incontestable tout d'abord que le Gamay d'Orléans n'a, dans les caractères ampélographiques, que fort peu de chose des Gamays : son feuillage est large, découpé, et son grain est *sphérique*. De plus, il n'existe, à l'heure actuelle, qu'à l'état d'exception dans l'encépagement de l'Orléanais ; son nom de Gamay d'Orléans est donc fort peu mérité et rappelle aujourd'hui difficilement le cépage.

Néanmoins, comme nous le disait M. Prévost-Antigna, de ce que ce cépage n'est plus cultivé à Orléans de notre temps, il ne s'en suit pas qu'il n'ait pu l'être durant plusieurs siècles ; il est même certain que la cause de ce qualificatif n'a pas d'autre source. Il est remplacé aujourd'hui à Orléans par le *Gris Meunier*, moins fertile mais de bien meilleure qualité.

L'histoire de nos divers cépages, leurs différentes appellations, donnent à cette hypothèse l'apparence de la réalité. Si l'on cherche dans le passé la cause du nom d'un cépage quelconque, on trouve qu'il porte ou le nom du pays d'où le vigneron l'a tiré, ou le nom de la personne qui l'a introduit dans le vignoble. Témoin le *Breton* en Anjou, qui n'est autre que le *Cabernet Franc* du Bordelais ; l'*Auvernat noir*, qui n'est que le *Pinot fin* de Bourgogne, tiré très probablement d'Auvergne.

Dans l'encépagement de la région de l'Anjou, où se cultive plus particulièrement le Rouget d'abondance, on peut aisément rencontrer deux types distincts de cépages introduits évidemment vers la même époque et sans aucun doute sous la même étiquette. L'un de ces cépages se présente avec une feuille grande, plus grande que celle du Gamay ordinaire ; une grappe grande, longue de 15-20 centimètres, légèrement ailée, comprimée, à grains serrés, moyens ou sous-moyens, à chair juteuse, un peu relevée : c'est le Rouget d'abondance ou Gamay d'Orléans.

L'autre plant a la feuille moyenne ou petite, à sinus latéraux plus profonds : la grappe est *sous-moyenne*, plutôt cylindrique, à grains plutôt lâches, à pédicelles courts et forts, à chair molle, juteuse, *non relevée* : c'est le *Troyen*, *Jacquemart* de l'Aube, ou *Varenne noire*, dont Rovasenda a découvert l'identité avec l'*Avana* du Piémont qui produit les vins de Chiamonte qui « enlèvent l'usage des jambes, avant de porter à la tête, à ceux qui en boivent avec intempérance ». Gamay d'Orléans et Varenne ont tous deux les *grains ronds*, sont d'une fertilité remarquable, quoique le Gamay d'Orléans soit d'un aspect végétatif beaucoup plus vigoureux que le Troyen ; cela explique pourquoi le premier donnant un vin recherché pour la champagnisation ait pris, de beaucoup, la prépondérance dans notre pays.

Culture. — Avant l'invasion phylloxérique, les vignerons de Doué et de Gennes (Anjou), qui avaient reconnu les qualités de rusticité du Rouget d'abondance, lui réservaient les terrains les plus difficiles à travailler, argileux, compacts, froids, à sous-sol de landes, retenant l'eau l'hiver par suite de leur imperméabilité, et durcissant l'été.

Il se comportait bien aussi sur les plateaux argileux tertiaires, reposant sur le tuf calcaire ou encore le calcaire coquillier, dont il existe de puissantes assises à Doué ; ce banc coquillier, impénétrable aux racines quelquefois à $0^{m}\,20$ ou $0^{m}\,30$ de la surface, et qui accuse au calcimètre plus de 50 % de carbonate de chaux, est d'une dureté extrême. Il constitue une excellente pierre de construction. Dans ces divers terrains et franc de pied, là où un grand nombre d'autres cépages périssaient, le Gamay d'Orléans végétait bien sans

manifestation de chlorose. C'est justement cette grande vigueur naturelle qui le faisait éloigner des terrains trop substantiels et profonds, dans lesquels il s'emballait en productions foliacées au détriment de la production fructifère.

L'obligation du greffage est venue quelque peu modifier ses aptitudes naturelles; il accepte d'ailleurs fort bien la greffe sur les divers américains *Riparia* × *Rupestris 101*[14], le *Rupestris du Lot* et surtout l'*Aramon* × *Rupestris n° 2* pour les argiles compactes et froides, et enfin l'*Aramon* × *Rupestris n° 1* et le *Mourvèdre 1202* pour les calcaires. Dans notre région, le Gamay d'Orléans se cultive beaucoup sans échalas, les souches à 1 m 50 en tous sens. Comme les yeux de la base sont très fructifères, on peut le soumettre selon sa vigueur à toutes les tailles. Pour obtenir de meilleurs produits en qualité, on le maintient en souches basses à deux bras taillés les premières années à 2 ou 3 yeux; vers la 4e année, on augmente le nombre de bras pour arriver à 3 ou 4 bras taillés définitivement chacun à 2 ou 3 yeux. La recherche constante de la grosse production a fait allonger la taille en bien des endroits; le système Guyot est le plus employé avec une branche à fruit ou *vinée* de 0 m 70 de longueur et un côt de retour taillé à deux yeux. Dans les deux la végétation est ainsi abandonnée à elle-même. Dans la taille longue, la vinée était autrefois fixée sur le sol à l'aide d'une grosse motte de terre faisant pression à son extrémité; on préfère aujourd'hui, et avec raison, éborgner les deux ou trois yeux de l'extrémité de la vinée que l'on enfonce en terre comme un versadi.

On donne par an deux labours : un déchaussage au printemps et un chaussage avant l'hiver; on complète par un hersage et un binage pendant l'été.

Le Gamay d'Orléans est peu sujet à l'Oïdium mais très sensible au Mildiou; il est donc régulièrement sulfaté et quelquefois soufré. Sa maturité est inégale : elle est de 2e époque; ses grappes mûres contiennent souvent des grains verts parmi les autres rouges noirs. Le rendement du Gamay d'Orléans est élevé; il peut varier de 80 à 150 hectolitres à l'hectare.

Il va mal au cuvage; le vin obtenu demeure en effet peu « couvert » et contracte souvent au décuvage un goût particulier de moisi. Mais, pressé en blanc, il donne des vins *rougets* clairs, frais, fruités, plus nerveux, moins couverts que le Groslot.

L'industrie des vins mousseux de Saumur emploie beaucoup le Raisin d'abondance pressé en blanc; elle l'achète aux vignerons de 30 à 50 francs la barrique de 228 litres, au sortir du pressoir, en moût, d'où il est immédiatement transporté dans les caves de champagnisation pour y subir la fermentation au gré des fabricants, pour la constitution de leurs cuvées d'assemblage. Le commerce parisien des vins ordinaires le recherche également pour « rafraîchir » les vins d'Algérie et d'Espagne.

Voici la composition d'un vin de Gamay d'Orléans, et cela pour une moyenne de cinq années :

Densité du moût	1082
Alcool	8° 9
Acidité sulfurique	5.82
Extrait sec	18.80

Ce vin n'est pas de garde; il doit être consommé dans l'année et il l'est d'ordinaire à la barrique même, au fur et à mesure des besoins de la consommation.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; tronc fort; port semi-érigé; racines ramifiées, puissantes, assez dures.

Bourgeons, gros, très saillants, s'entr'ouvant généralement dès les premiers jours d'avril; débourrement duveteux, d'un vert fauve, blanchâtre, avec un mince filet rose sur les bords de la jeune feuille épanouie; celle-ci est garnie d'un duvet blanchâtre d'où se détachent les jeunes nervures en vert clair; bourgeons, à l'aisselle des feuilles, d'un beau rouge pourpre; bourgeons secondaires très souvent fructifères, déterminant ainsi une maturité fractionnée.

Rameaux, verdâtres à l'état herbacé, striés longitudinalement de pourpre, à mérithalles courts, inégaux, à jeunes bourgeons petits, réduits à des écailles pourpres; à l'état aoûté, gros, longs, droits, d'un jaune rougeâtre pâle, à écorce striée longitudinalement de brun; diaphragmes gros; étui médullaire large; aoûtement facile; vrilles nombreuses, bifurquées.

Feuilles, grandes ou sur-moyennes, rudes, bullées, d'un vert foncé et luisantes; glabres supérieurement, avec un duvet lanugineux et court, inférieurement; aussi larges que longues, trilobées ou vaguement quinquelobées; le sinus pétiolaire en V profond, presque fermé, souvent à lèvres se recouvrant; sinus latéraux supérieurs découpés mais peu profonds; sinus latéraux inférieurs rarement marqués; dents en deux séries, larges, très marquées et mucronées. — Pétiole long, fort, à angle obtus avec le limbe, rose violacé par places, à embase très forte. Défoliaison hâtive, couleur jaune clair, souvent avec des taches légèrement vineuses sur les bords.

Fruits. — *Grappes*, longues et plutôt grosses, ailées (long. 15-18, largeur aux ailerons 6-8-10), sub-cylindriques; pédoncule fort, résistant, moyennement court, de la couleur des rameaux à maturité; pédicelles moyens, courts, blanchâtres, à bourrelet moyen; pinceau fin, adhérent au grain (véraison 20 août; maturité 1er au 15 octobre, en Anjou). — *Grains*, moyens ou sur-moyens, serrés, à peu près ronds, noirs, à pruine peu abondante; à peau fine, peu résistante et à coloration irrégulière; à pulpe incolore, juteuse, à saveur simple, très légèrement relevée d'une pointe acidulée; deux pépins. Maturité, commencement de la 2e époque.

Ch. Bacon

CARRICANTE

Synonymie. — Carricanti, Pagadebiti.

Observations. — Le *Carricante* est un ancien cépage de la Sicile, plus particulièrement répandu dans la région de l'Etna. Il prospère dans tous les terrains, mais surtout dans les sols volcaniques, et il aime de préférence les situations élevées. Dans quelques descriptions d'un autre cépage sicilien, le *Catarratto amantellato* (Nicosie) ou *Catarratto a la porta* (Girgenti), on affirme que celui-ci est appelé Carricante dans la province de Catane, mais il s'en distingue spécialement par la forme de la grappe et du grain, d'ailleurs ce même nom de *Cataratto amantellato* est appliqué à des cépages différents.

Le Carricante est très fertile ; on le tient bas et sans soutien après les premières années, et on le taille en coursons à deux yeux. Il se greffe avec succès sur les Riparia et les Rupestris. Quoique sujet à souffrir du verglas, il résiste bien aux maladies cryptogamiques, spécialement au Mildiou et au Mal nero.

On le mélange d'ordinaire aux raisins noirs dans la région de l'Etna ; spécialement à mi-montagne, il produit à lui seul un bon vin de table, blanc paille et quelquefois verdâtre, assez sapide avec un juste degré d'alcoolicité. A cause de sa fertilité et de la bonté du vin qu'on en obtient, il mériterait d'être plus cultivé, spécialement sur les collines.

DESCRIPTION. — Souche, moyennement vigoureuse ; à port érigé ; à tronc de grosseur moyenne ; écorce assez adhérente ; racines de développement moyen.

Bourgeons, plutôt saillants, pointus, gros, couleur noisette, légèrement duveteux ; bourgeonnement précoce ; jeunes feuilles de couleur vert clair, presque glabres à la face supérieure, et vert pâle, duveteuses à la face inférieure ; jeunes grappes de fleurs de couleur verte.

Rameaux, de longueur moyenne ; lisses, striés ; plutôt gros et cylindriques ; souples ; d'une couleur verte à l'état herbacé et glabres ; gris clair à l'aoûtement ; avec des nœuds

---

BIBLIOGRAPHIE. — Geremia : Delle uve intorno all' Etna ; atti dell' Academia Gioenia (vol. X, 1834). — Mendola Barone Antonio : Catalogo generale della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara (1868). — Bulletino ampelografico (fasc. IX, 1878). — G. Basile : Analisi chimica dei mosti della Provincia di Catania (1880). — Cte Rovasenda : Saggio di ampelografia universale (1881). — Ministero Agricolt. : Notizie e studi interno alle uve e ai vini d'Italia (1896).

Currant

CARRICANTE

Synonymie. — Carricanti, Pagadebiti.

Observations. — Le *Carricante* est un ancien cépage de la Sicile, plus particulièrement répandu dans la région de l'Etna. Il prospère dans tous les terrains, mais surtout dans les sols volcaniques, et il aime de préférence les situations élevées. Dans quelques descriptions d'un autre cépage sicilien, le *Catarratto amantellato* (Nicosie) ou *Catarratto a la porta* (Girgenti), on affirme que celui-ci est appelé Carricante dans la province de Catane, mais il s'en distingue spécialement par la forme de la grappe et du grain, d'ailleurs ce même nom de *Cataratto amantellato* est appliqué à des cépages différents.

Le Carricante est très fertile ; on le tient bas et sans soutien après les premières années et on le taille en coursons à deux yeux. Il se greffe avec succès sur les Riparia et les Rupestris. Quoique sujet à souffrir du verglas, il résiste bien aux maladies cryptogamiques spécialement au Mildiou et au Mal nero.

On le mélange d'ordinaire aux raisins noirs dans la région de l'Etna ; spécialement à mi-montagne, il produit à lui seul un bon vin de table, blanc paille et quelquefois verdâtre, assez sapide avec un juste degré d'alcoolicité. A cause de sa fertilité et de la bonté du vin qu'on en obtient, il mériterait d'être plus cultivé, spécialement sur les collines.

DESCRIPTION. — Souche, moyennement vigoureuse ; à port érigé ; à tronc de grosseur moyenne ; écorce assez adhérente ; racines de développement moyen.

Bourgeons, plutôt saillants, pointus, gros, couleur noisette, légèrement duveteux ; bourgeonnement précoce ; jeunes feuilles de couleur vert clair, presque glabres à la face supérieure, et vert pâle, duveteuses à la face inférieure ; jeunes grappes de fleurs de couleur verte.

Rameaux, de longueur moyenne ; lisses, striés ; plutôt gros et cylindriques ; souples, d'une couleur verte à l'état herbacé et glabres ; gris clair à l'aoûtement ; avec des nœuds

BIBLIOGRAPHIE. — Geremia : Delle uve intorno all' Etna ; atti dell' Academia Gioenia (vol. X, 1834 — Mendola Barone Antonio : Catalogo generale della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara (1868). — Bulletino ampelografico (fasc. IX, 1878). — G. Basile : Analisi chimica dei mosti della Provincia di Catania (1880). — Cte Rovasenda : Saggio di ampelografia universale (1881). — Ministero Agricolt. : Notizie e studi interno alle uve e ai vini d'Italia (1896).

A. Kreijder

Carricante

un peu gros, mais aplatis ; mérithalles moyens ou courts ; moelle abondante et diaphragmes très épais ; ramifications peu nombreuses ; vrilles rares, bifurquées.

Feuilles, de grandeur moyenne, régulières ; d'un vert peu foncé et glabres à la face supérieure ; légèrement gaufrées, avec de petits flocons à la face inférieure ; presque arrondies ; limbe mince et consistant ; quinquelobées, avec des sinus latéraux inférieurs peu profonds, elliptiques et presque fermés ; sinus latéraux supérieurs à peine marqués, celui du pétiole allongé et très peu ouvert ; dents bien marquées et aiguës en séries de deux et de trois ; nervures vertes, fines, mais bien détachées. — Pétiole court, vert, formant avec le limbe de la feuille un angle obtus.

Fruits. — *Grappes*, cylindro-coniques, allongées et souvent ailées, de grosseur moyenne ou sur-moyenne ; pédoncule court, grêle, ligneux à son insertion ; pédicelles assez longs, grêles, à bourrelet large et aplati. — *Grains*, mi-serrés, de grosseur moyenne, de forme arrondie ; peau peu épaisse, pruineuse, de coloration jaune blanchâtre, dorée ; jus abondant, à saveur agréable, sans arôme spécial.

F. Segapeli.

JACQUÈRE

Synonymie. — Jacquière, Plant des Abymes de Myans, Roussette (ou en patois Rossette, Rossettin, environs de Chambéry). — Redin (Emet, Saint-Jean de la Porte, Savoie). — Martin-Cot blanc (canton de la Rochette, Savoie). — Robinet (Conflans, Savoie). — Roussette de Montmélian (Menthon, Saint-Bernard et environs d'Annecy, Haute-Savoie). — Cugniette, Cugnette, Cugnète (vallée de l'Isère). — Cherché, Confechien (Roussillon, Ain). — Buisserate (Saint-Marcellin, Isère).

Historique et origine. — L'histoire de la *Jacquère* se rattache surtout à l'éboulement célèbre survenu au XIIIe siècle au sud de Chambéry, sur les confins des départements de la Savoie et de l'Isère, et qui a formé le territoire connu sous le nom d'Abymes de Myans. Ce territoire, en effet, était, avant l'invasion phylloxérique, couvert de vignes à peu près exclusivement plantées en Jacquère. Voici comment Chapperon, cité par P. Tochon, raconte cet éboulement : « Pendant la nuit du 24 novembre 1249, une masse considérable de terres, de rochers, se détacha du Mont Granier, élevé de 1.931 mètres au-dessus du niveau de la mer; l'éboulement s'étendit jusqu'à la chapelle de Notre-Dame de Myans et ensevelit entièrement la petite ville de Saint-André ainsi que cinq villages environnants. Les résultats de ce désastre sont encore aujourd'hui tels qu'ils se sont produits; une immense étendue de terrain est couvert de petits monticules, très rapprochés, qui sont plantés de vignes et connus sous le nom d'Abymes de Myans. » Aucun document probant n'indique si la Jacquère existait déjà dans la région de Myans, mais P. Tochon semble admettre, ce qui est très vraisemblable, qu'elle s'étendit après le désastre dans toute la région « pour parer et féconder ce pays désolé ». Le même auteur ajoute qu'en 1732 « lors de la péréquation du premier cadastre de la Savoie, auquel a travaillé Jean-Jacques Rousseau, les Abymes de Myans étaient déjà couverts de vignes ».

Ce n'est cependant qu'au milieu du siècle suivant qu'on s'est occupé du cépage qui peuplait cette région. En 1855, en effet, Fleury-Lacoste, dans son *Nouveau manuel des*

BIBLIOGRAPHIE. — Chapperon : Histoire de Chambéry au XIVe siècle, cité par P. Tochon. — A. Gras : Notice sur la culture de la vigne dans l'arrondissement de Grenoble (Almanach de la Société d'agriculture de Grenoble en 1846). — Fleury-Lacoste : Nouveau manuel du vigneron (Chambéry, 1855). — Cte d'Agoult : Rapport sur l'exposition de cépages tenue à Grenoble en 1874. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. II, n° 100). — Cte de Rovasenda : Ampélographie universelle. — P. Tochon : Monographie des vignes, des cépages et des vins des deux départements de la Savoie (Chambéry, 1887). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes. — Perrier de la Bathie : Le vignoble et les vins de la Savoie (Progrès agricole et viticole, 1897, t. II). — Battanchon : *in* Vigne américaine, divers articles.

Jacquère

JACQUÈRE

Synonymie. — Jacquière, Plant des Abymes de Myans, Roussette (ou en patois Rosselle, Rosselin; environs de Chambéry). — Redin (Emet, Saint-Jean de la Porte, Savoie). — Martin-Cot blanc (canton de la Rochette, Savoie). — Robinet (Cruet, Savoie). — Roussette de Montmélian (Menthon, Saint-Bernard et environs d'Annecy, Haute-Savoie). — Cugniette, Cugnette, Cugnète (vallée de l'Isère). — Cherond, Contechien (Roussillon, Ain). — Buisserate (Saint-Marcellin, Isère).

Historique et origine. — L'histoire de la *Jacquère* se rattache surtout à l'éboulement célèbre survenu au XIIIe siècle au sud de Chambéry, sur les confins des départements de la Savoie et de l'Isère, et qui a formé le territoire connu sous le nom d'Abymes de Myans. Ce territoire, en effet, était, avant l'invasion phylloxérique, couvert de vignes à peu près exclusivement plantées en Jacquère. Voici comment Chapperon, cité par P. Tochon, raconte cet éboulement : « Pendant la nuit du 24 novembre 1249, une masse considérable de terres, de rochers, se détacha du Mont Granier, élevé de 1.931 mètres au-dessus du niveau de la mer; l'éboulement s'étendit jusqu'à la chapelle de Notre-Dame de Myans et ensevelit entièrement la petite ville de Saint-André ainsi que cinq villages environnants. Les résultats de ce désastre sont encore aujourd'hui tels qu'ils se sont produits; une immense étendue de terrain est couvert de petits monticules, très rapprochés, qui sont plantés de vignes et connus sous le nom d'Abymes de Myans. » Aucun document probant n'indique si la Jacquère existait déjà dans la région de Myans, mais P. Tochon semble admettre, ce qui est très vraisemblable, qu'elle s'étendit après le désastre dans toute la région « pour parer et féconder ce pays désolé ». Le même auteur ajoute qu'en 1732 « lors de la péréquation du premier cadastre de la Savoie, auquel a travaillé Jean-Jacques Rousseau, les Abymes de Myans étaient déjà couverts de vignes ».

Ce n'est cependant qu'au milieu du siècle suivant qu'on s'est occupé du cépage qui peuplait cette région. En 1855, en effet, Fleury-Lacoste, dans son *Nouveau manuel du*

BIBLIOGRAPHIE. — Chapperon : Histoire de Chambéry au XIVe siècle, cité par P. Tochon. — A. Gras : Notice sur la culture de la vigne dans l'arrondissement de Grenoble (Almanach de la Société d'agriculture de Grenoble en 1846). — Fleury-Lacoste : Nouveau manuel du vigneron (Chambéry, 1855). — Cte d'Agoult : Rapport sur l'exposition de cépages tenue à Grenoble en 1874. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. II, n° 100). — Cte de Rovasenda : Ampélographie universelle. — P. Tochon : Monographie des vignes, des cépages et des vins des deux départements de la Savoie (Chambéry, 1887). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes. — Perrier de la Bathie : Le vignoble et les vins de la Savoie (Progrès agricole et viticole, 1897, t. II). — Battanchon : *in* Vigne américaine, divers articles.

J. Troncy

Tacquère

vignerons, donne une bonne description de la Jacquère qu'il connaissait sous le nom de *Redin*. Après lui, P. Tochon, V. Pulliat et M. Perrier de la Bâthie ont étudié la Jacquère en Savoie et ont indiqué ses propriétés culturales.

Mais les autres ampélographes qui se sont occupés des cépages de cette province ne l'ont pas même mentionnée. « Julien, écrit V. Pulliat, ordinairement bien renseigné, nous dit que l'on cultive beaucoup de vignes aux Abymes de Myans et que leurs vins communs sont consommés par le peuple de Chambéry, mais il ne parle pas du raisin qui le produit. Le Dr Guyot, en parlant de la fécondité extraordinaire des vignes des Abymes de Myans, regrette de n'avoir pu visiter ce vignoble, dont il ne connaissait pas le cépage. »

En dehors de la Savoie, et avant ces divers auteurs, A. Gras, dans son *Étude sur les vignes de l'arrondissement de Grenoble*, avait aussi signalé la Jacquère sous le nom de *Cugniette*, sans se préoccuper, semble-t-il, de savoir si ce cépage était particulier à l'arrondissement de Grenoble ou s'il existait dans d'autres régions.

P. Tochon s'est demandé d'où pouvait provenir ce cépage, et il a interrogé les annales agricoles de la Savoie. Malgré les recherches auxquelles il s'est livré, il n'a pas pu découvrir l'origine de la Jacquère, et, notamment, si elle existait dans la région avant l'éboulement du Mont Granier, ou si elle a été apportée à la suite de ce désastre. Tout semble prouver, toutefois, qu'elle a été multipliée en grand à partir de ce moment pour parer à ses conséquences comme étant un cépage très robuste, susceptible de se contenter des éboulis calcaires qui avaient pris la place de terrains beaucoup plus riches.

Aire géographique. — La Jacquère, ainsi que nous l'avons mentionné, a toujours occupé les terrains provenant de l'éboulement du Mont Granier et formant le territoire des communes de Myans, Les Marches, Apremond et le territoire d'une partie d'autres communes avoisinantes, situées au sud de Chambéry. « Les laborieux habitants de ces campagnes désolées, dit V. Pulliat, aidés par l'action désorganisante du temps, ont recouvert ces énormes blocs de pierre d'une couche arable assez épaisse pour convertir en un riche vignoble ces champs arides. »

Mais, en raison de son étonnante fertilité, la Jacquère n'a pas tardé à être recherchée ailleurs. Depuis la reconstitution du vignoble détruit par le Phylloxéra, ainsi que me le signalent trois obligeants correspondants, MM. Ph. Gavard, Cte de Villeneuve et Parent, à qui nous devons de précieux renseignements sur ce cépage, la Jacquère a remplacé trop souvent dans les meilleurs coteaux les vignes à vins fins ; c'est ainsi qu'on en rencontre d'importantes parcelles à Chignin, Montmeillan, Saint-Jean de la Porte, etc. Très cultivée à Saint-Baldoph, Montagnole, Vemmes, on peut dire que la Jacquère est le cépage blanc qui occupe le plus de place et qui produit le plus de vin dans l'arrondissement de Chambéry. Partout où le cultivateur désireux d'augmenter ses ressources a défriché des bois, arraché des châtaigneraies pour planter de la vigne, il a choisi la Jacquère. Aussi la voit-on même dans les environs d'Aix, de Yenne, de Chamoux, de Saint-Pierre d'Albigny, d'Alberville. Sur les bords du lac d'Annecy, la Jacquère, sous le nom de *Roussette de Montmeillan*, a remplacé en partie l'excellente mais peu fertile *Roussette de Seyssel*.

En dehors du département de la Savoie, elle existe dans l'Isère depuis fort longtemps sous le nom de Cugnette et de Buisserate, et sur certains points sa culture s'étend depuis

la reconstitution des vignobles par les cépages américains. Il s'en faut de beaucoup cependant qu'elle joue le rôle de cépage principal. Signalons enfin sa présence dans la région de Roussillon (Ain).

Ampélographie comparée. — Le nom de *Jacquère* rappelle probablement le nom de quelque ancêtre de nos vignerons qui l'aura apporté au XIIIe siècle dans la contrée ; le synonyme de *Cugnette* peut avoir la même origine. Le nom de *Redin*, autrefois assez employé, est sans doute un qualificatif patois signifiant : qui rend beaucoup, par allusion à sa grande production et à la qualité inférieure de ses produits ; *Robinet* aurait une signification semblable. Quant aux dénominations de *Roussette*, *Rossette* qu'on lui donne dans quelques localités, elles proviennent sans aucun doute de la couleur rousse que prennent ses raisins lorsqu'ils sont récoltés très mûrs et à bonne exposition. Le nom de *Plant des Abymes de Myans*, lui, a une signification très précise, il rappelle en effet la région dans laquelle ce cépage est le plus cultivé. Un autre synonyme, *Martin-côt blanc*, lui a été donné à cause de l'analogie que la Jacquère présente avec le *Martin-côt noir*, cépage de la Savoie, décrit par P. Tochon, et qui existe dans la vallée du Gelou. Ces deux Martin-côt ne sont pas sans analogie, ils sont tous les deux fertiles et donnent en abondance un vin plutôt inférieur avec une âpreté assez prononcée ; ils sont tous les deux tardifs. Leurs feuilles, leurs sarments et leurs fruits ont assez de caractères communs pour que l'un de nos correspondants se soit demandé si la Jacquère ne serait pas la forme blanche du Martin-côt noir. Nous ne pouvons nous prononcer à ce sujet, mais nous devons constater que P. Tochon et M. Perrier de la Bâthie ont signalé les deux cépages sans faire allusion aux liens de parenté qu'ils pourraient avoir.

Quoi qu'il en soit, la Jacquère est un cépage parfaitement caractérisé qui ne peut guère être confondu avec un autre. Ses caractères sont très stables et, en laissant de côté la question de similitude de la Jacquère avec le Martin-côt noir, il n'existe pas, à notre connaissance, de variation du premier de ces cépages ayant donné lieu à des formes particulières bien tranchées. A. Gras a bien signalé, il est vrai, une *Grosse* et une *Petite Jacquère*, mais la distinction semble plutôt se rapporter à des plantations qui ne sont pas placées dans le même milieu ou qui ne sont pas soumises à la même taille qu'à des variétés spéciales se reproduisant par boutures.

La *Jacquère* débourre assez tard et craint peu les gelées printanières. Elle est très rustique et sa floraison se passe sans avoir à craindre la coulure ; sa maturité est de 2e époque tardive.

Culture. — La Jacquère donne des rameaux fructifères à la base de ses branches, de sorte qu'on peut lui appliquer la taille à coursons. Toutefois, en raison de sa grande vigueur, on pourrait peut-être la soumettre à la taille à long bois et conduire ses souches à grand développement, mais cela dans les terrains riches seulement, car elle s'épuiserait trop vite en la soumettant régulièrement à une taille longue. La taille du Dr Guyot et la taille Sylvoz, si répandues en Savoie et en Dauphiné, ne lui conviennent donc nullement. D'ailleurs ces tailles sont défavorables à tous les cépages tardifs comme la Jacquère à cause du retard qu'elles apportent dans la maturité des fruits. En Savoie et dans l'Isère, c'est généralement sur souche basse à coursons qu'on la conduit, mais elle se comporte très bien en cordons, suivant le système de Royat.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, la Jacquère est un cépage très robuste, qui, franc de pied, se contente de sols secs et calcaires, et c'est précisément à cause de cette propriété essentielle que sa culture s'est généralisée sur les éboulis calcaires provenant du Mont Granier et qui forment les Abymes de Myans.

Cependant ce cépage, tout en étant robuste et en fournissant du beau bois, vieillit assez vite dans un sol peu riche et peu profond, dit Fleury-Lacoste. Cette observation est très exacte, et souvent les vignerons sont obligés d'arracher leurs vignes au bout de 15 à 20 ans d'une production intensive de bois et de fruits. En raison de ce fait, il sera prudent, dans la reconstitution sur cépages américains, de se méfier du Riparia comme porte-greffe, car on sait que ce cépage a une tendance à exagérer la fructification des greffons aux dépens de la durée des ceps. C'est donc surtout sur Rupestris ou Hybrides de Rupestris, — tous nos correspondants sont de cet avis —, qu'il conviendra surtout de greffer la Jacquère. De cette façon, le manque de vigueur qu'elle peut avoir sera compensé par celle que possèdent ces porte-greffes. Quant à sa résistance intrinsèque à la chlorose, tout nous prouve qu'elle doit être satisfaisante et qu'elle augmente, plutôt qu'elle ne la diminue, l'aire d'adaption du porte-greffe.

La Jacquère, grâce à son débourrement qui est plutôt tardif, échappe le plus souvent aux gelées de printemps, elle est d'ailleurs peu accessible à la coulure et au millerandage, et donne régulièrement une récolte très abondante.

Elle craint peu l'Oïdium et le grillage, davantage le Mildiou ; mais elle paraît surtout très accessible au Black-Rot et à la Pourriture. C'est ainsi que dans les creux des Abymes, où l'eau est très près du sol et avec des souches trop basses, ce qui arrive souvent avec la mauvaise méthode de taille des vignerons, ses raisins pourrissent souvent.

Comme on le voit, la Jacquère, — si on ne tient pas compte de son accessibilité au Black-Rot —, est un cépage très rustique qui s'accommode de sols ingrats et qui supporte bien les intempéries du printemps, les fortes chaleurs de l'été et l'humidité en automne. Il convient donc admirablement aux mauvais calcaires de la Savoie et du Dauphiné où l'on doit rechercher des variétés très robustes pouvant résister à un climat excessif et inégal.

Vinification. — Ainsi que nous l'avons déjà dit, la Jacquère est un cépage de grande abondance qui donne un vin tout à fait commun ; le plus souvent, ce vin ne titre pas plus de 6°. Sa fabrication ne présente rien de particulier ; ses raisins sont conduits directement de la vigne au pressoir et on met le jus à fermenter dans de petits fûts sans même lui faire subir de débourbage ; cette opération cependant lui serait des plus utiles.

Une grande partie des vins de Jacquère, obtenus dans les environs de Chambéry, est livrée avant la fin de la fermentation. On le transvase sur grasse-lie, et il est consommé à l'état bourru, c'est-à-dire en pleine fermentation. « Il est, dit P. Tochon, coulant, léger à l'estomac, appétissant, plutôt excitant qu'alimentaire, diurétique et d'un goût agréable sans parfum spécial. Ce vin, conservé jusqu'au transvasage, perd sa douceur, qui est remplacée par une âpreté sensible à la langue et au palais ; la force alcoolique de ce vin d'abondance descend souvent à 6°. Dans les vignes sur coteaux, à une exposition avantageuse, sur les communes des Marches, d'Apremont et de Saint-Baldoph, le vin de Jacquère gagne en alcoolisation ; il peut arriver à 8° ; à cet état, il perd une partie de l'âpreté des vins les plus communs et il se conserve. » Dans les bonnes années d'ailleurs,

il est accepté comme vin de table dans les hôtelleries du pays, à Aix-les-Bains, Brides, Salins, etc. On en faisait autrefois une très grande consommation à l'état bourru.

Les marchands de vin de la Savoie l'utilisent aussi pour couper les vins du Midi de la France à cause de son acidité et de sa fraîcheur. On en emploie aussi dans la fabrication du vermouth de Chambéry. Dans certaines années d'abondance, on a dû distiller des vins de Jacquère et on en a obtenu des eaux-de-vie très fines. Mais dans les mauvaises années, comme beaucoup de vins communs, les vins de Jacquère sont exposés à la casse diastasique et à la graisse par suite de son manque de tanin.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à port érigé ; écorce forte se détachant en lanières longues et larges.

Bourgeons, gros, très proéminents, rouge lie de vin devenant roux clair au moment du débourrement ; bourgeonnement duveteux, avec une teinte blanc rosé tirant sur le carmin ; — jeunes feuilles quinquelobées ou trilobées, avec sinus latéraux supérieurs très profonds et extrémités des lobes très pointues ; face supérieure duveteuse, avec une teinte rosée à la périphérie ; face inférieure munie d'un duvet cotonneux, une zone carminée entoure la feuille ; — les grappes de fleurs apparaissent assez vite.

Rameaux, gros, allongés ; à l'état herbacé d'un vert jaunâtre teinté de rouge, prennent une teinte cannelle clair au moment de l'aoûtement qui est assez précoce ; légèrement aplatis ; stries bien prononcées faisant même saillie ; nœuds proéminents ; moelle abondante et bien dense ; diaphragme épais, plan concave ; — vrilles discontinues, trifurquées, de forte dimension et très persistantes.

Feuilles, grandes, plus larges que longues, trilobées, épaisses ; sinus pétiolaire ouvert en V ; — limbe généralement bullé ou gaufré et presque toujours tourmenté, avec lobes souvent repliés en dessous ; face supérieure d'un vert foncé avec reflet jaunâtre ; face inférieure d'un vert clair à peu près glabre ou légèrement duvetée ; sur les nervures il existe un duvet formé de poils courts et dressés ; nervures très fortes ; dents très fortes, en deux séries, triangulaires, avec mucrons bien saillants. — Pétiole fort, de longueur moyenne, le plus souvent teinté de rouge. A l'automne, les feuilles prennent une teinte jaune par plaques qui va en s'accentuant jusqu'à leur chute.

Fruits. — *Grappes*, insérées à partir du 3e nœud, de dimension moyenne, ailées, cylindro-coniques, très serrées ; pédoncule court, souvent ligneux à la base ; pédicelles assez forts, courts, avec verrues nombreuses, proéminentes, formant un bourrelet continu à la base du grain. — *Grains*, moyens, globuleux, de plusieurs grosseurs, stigmate bien apparent ; chair ferme, acidulée, à saveur simple, peu relevée ; pellicule épaisse, résistante, ayant une teinte vert clair à la maturité, lorsque l'exposition est bonne ils prennent une nuance d'un jaune d'or tendant au rose qui les rendent très appétissants et qui trompent sur sa saveur ; il existe souvent sur les grains des lenticelles d'un brun roussâtre bien apparent.

L. Rougier.

Ampélographie

imp. J. CHAMPENOIS, Paris

Trouchet

TROUCHET

Observations. — Le *Trouchet* est un cépage blanc auquel on ne connaît pas de synonymes ; il n'est indiqué par aucun ampélographe. Il paraît bien spécial à la partie du vignoble des Basses-Pyrénées située entre les gaves de Pau et d'Oloron, où, d'ailleurs, on le trouve en proportions très variables et toujours faibles. On le considère comme de qualité moyenne et on le vinifie toujours en mélange avec d'autres variétés ; en 1898, il titrait 10° 5. Toujours cultivé en hautains, avec taille très longue, on le défend sans trop de peine contre l'Oïdium ; mais il est très susceptible aux atteintes du Mildiou, et il est considéré comme le moniteur des invasions de ce champignon. Il paraît craindre assez le Black-Rot. Le débourrement est plutôt tardif, mais la floraison est rapide et la maturité n'est complète qu'en arrière-saison.

DESCRIPTION. — Souche, moyennement vigoureuse ; tronc plutôt mince, à parties aplaties ; vieille écorce peu épaisse se détachant en lanières larges et longues ; sous-écorce vineuse.

Bourgeons, simples, gros, larges à la base, courts et épatés, peu pointus, lanugineux à leur extrémité ; préfoliaison d'un vert jaunâtre par le fait d'un léger feutrage, qui disparaît rapidement ; jeune feuilles quinquelobées, minces, à face supérieure vert clair, et nervures de teinte verte tirant sur le jaune ; à l'état herbacé, les rameaux ont cette même teinte, sans accentuation de coloration aux nœuds.

Rameaux, semi-érigés, longs, forts, fortement ramifiés ; souvent les ramifications inférieures prennent un grand développement et constituent de vrais sarments ; — à l'aoûtement, la teinte du bois est couleur noisette claire, avec stries larges, non saillantes, plus foncées, s'élargissant et se colorant en brun violacé aux abords des nœuds sur les sarments les moins longs et les moins gros ; cette coloration ne se manifeste pas sur les plus gros sarments ; — mérithalles assez réguliers, de 0^{m} 09 à 0^{m} 10, dépassant même 0^{m} 12 à 0^{m} 14 au milieu des longs sarments ; — bois lisse, aplati sur deux faces, avec gouttière profonde en dessus des nœuds ; pointillé très fin, roux, non saillant, réparti aussi bien à l'ombre qu'ailleurs ; — coupe vert clair, avec moelle peu dense occupant la moitié du diamètre ; nœuds aplatis sur les côtés et très larges dans le sens du bourgeon ; — vrilles puissantes, nombreuses, bifurquées, discontinues ; un caractère bien spécial consiste dans le *développement fréquent de vrilles sur le mérithalle même* ; de plus, dans les sarments vigoureux, certaines vrilles se transforment en rameaux.

Feuilles, très homogènes comme forme dans toute la longueur des sarments et même pour les sarments adventifs; dimension maxima $0^{m}\ 20 \times 0^{m}\ 20$; — sinus pétiolaire largement ouvert en U ; premiers sinus latéraux en U réguliers ; sinus supérieurs en boucle produisant croisement accentué des lobes; un caractère bien particulier de ces sinus est qu'ils sont *presque toujours pourvus d'une dent dans leur partie profonde*; — dentition de pourtour très irrégulière, avec pointes jaunes cornées; — surface plane, avec lobes légèrement infléchis; limbe un peu bullé, mais non gaufré, nuancé d'un beau vert légèrement luisant; face inférieure vert tendre garnie d'un réseau lanugineux à peine perceptible, à nervures vert jaune saillantes, portant un petit nombre de poils courts et très fins. — Pétiole à embase puissante, très long, légèrement teinté de violet et implanté à angle droit sur les sarments. Défeuillaison tardive, de nuance jaune.

Fruits. — *Grappes*, longues, ailées, la première aile constitue elle-même un raisin ailé atteignant la moitié de la longueur de la grappe, qui porte deux ou trois ailes plus courtes; les sarments de l'année portent deux raisins émanant des bourgeons situés au-dessus du 2e ou du 3e; le poids d'une grappe moyenne est de 135 grammes; elle porte 120 grains, et la rafle pèse 10 grammes; pédoncule court, plutôt grêle; pédicelles grêles, courts, à large bourrelet, bien adhérent aux grains. — *Grains*, bien sphériques, rapprochés, sans être serrés, pruinés, à teinte vert jaunâtre, se dorant sur les parties exposées à la lumière; chair juteuse, à saveur agréable et acidulée.

H. de Lapparent.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS

Féleasca alba

FETEASCA ALBA

Synonymie. — Prima Feteasca (Ampélographie de Hœmby). — Poama [illegible] aux, Moldavie, d'après C. O. Negulesco.

Aire géographique et [illegible]. — D'après M. G. Nicolescu, le Feteasca alba serait originaire de Roumanie, et dont l'origine est ignorée. C'est [illegible] de ses qualités [illegible] peu dommageable, mais [illegible] feuilles [illegible] de la [illegible] jusqu'à peu [illegible] aux vignobles de la Haute-Moldavie, où, avec le [illegible], il concourt à la production des vins blancs de [illegible]. Les principaux [illegible] de culture sont Colmar, Isère et Hœmby. A Colmar, [illegible] le Grassa, il [illegible] des vins fort renommés.

[illegible] moussons par la [illegible] ayant des affinités avec celui qui nous occupe : seul [illegible] par [illegible] indique une parenté très rapprochée, et semble être la [illegible] de cette variété. [illegible] cultivons depuis plusieurs années déjà les deux types [illegible] bien en effet qu'ils ont un air de parenté, quoique [illegible] nt cependant.

[illegible] sarments du Feteasca alba sont très peu fertiles ; [illegible] sans l'être cependant d'une façon satisfai- [illegible] fertilité, rappelant les vignes sauvages chez [illegible] végétatif, tandis que l'appareil fructi- [illegible] un très long développement, la conduire [illegible] lui appliquer une taille à long bois sur [illegible] la taille Sylvoz ; c'est cette dernière que [illegible] à tirer de nos quelques souches de [illegible] pour nos expériences. En Roumanie, [illegible] M. Negulesco, [illegible] longue en ombrelle, une espèce de

BIBLIOGRAPHIE. — C. O. [illegible] Bucarest, [illegible]. — Vigne américaine [illegible].

Tokayer alba

FETEASCA ALBA

Synonymie. — Poama Fetei alba (Raisin blanc de Fetesti, Houchy). — Poama pasareasca (Raisin des oiseaux), Pasareasca alba (Blanc des oiseaux, Moldavie, d'après *G.-N. Nicoleano*).

Aire géographique et ampélographie comparée. — D'après M. G. Nicoleano, le *Feteasca alba* serait une variété très anciennement connue en Roumanie, et dont l'origine est ignorée. C'est très probablement une variété sauvage propagée autrefois à cause de ses qualités réelles; tout, d'ailleurs, dans ses caractères extérieurs indique une variété peu domestiquée, non perfectionnée par la culture et la sélection : sa vigueur exubérante, ses feuilles découpées à 5 lobes, sa fertilité faible, sont autant d'indices qui nous permettent de le considérer comme un cépage à l'évolution duquel les vignerons ont jusqu'à peu présent peu travaillé. Il est spécial aux vignobles de la Haute-Moldavie, où, avec le *Grassa*, et le *Francuchie* ou *Francuse*, il concourt à la production des vins blancs de haute qualité. Les principaux centres de culture sont Cotnar, Jassy et Houchy. A Cotnar, mélangé avec le Grassa, il produit des vins fort renommés.

Nous ne connaissons pas de cépage ayant des affinités avec celui qui nous occupe ; seul le *Feteasca neagra*, par son nom, indique une parenté très rapprochée, et semble être la forme noire de cette variété. Nous cultivons depuis plusieurs années déjà les deux types de Feteasca, côte à côte, et il semble bien en effet qu'ils ont un air de parenté, quoique des différences assez sensibles les séparent cependant.

Culture. — Les yeux de la base dans les sarments du Feteasca alba sont très peu fertiles; ceux de la région médiane le sont un peu plus, sans l'être cependant d'une façon satisfaisante. C'est en effet un cépage d'une trop petite fertilité, rappelant les vignes sauvages chez lesquelles toute l'activité est portée sur le système végétatif, tandis que l'appareil fructifère est délaissé. Il faudrait donner à cette vigne un très long développement, la conduire en cordons de 10 à 15 mètres de long, ou mieux lui appliquer une taille à long bois sur cordon, dans le genre de la taille Cazenave ou de la taille Sylvoz; c'est cette dernière que nous avons adoptée, et avec laquelle nous arrivons à tirer de nos quelques souches de Feteasca le peu de raisins dont nous avons besoin pour nos expériences. En Roumanie, nous dit M. Nicoleano, on lui applique une taille longue en ombrelle, une espèce de

---

BIBLIOGRAPHIE. — G.-N. Nicoleano : Introduction à l'ampélographie roumaine (Bucarest, 1900). — E. Durand : Vigne américaine (janvier 1900).

chaintre soutenu par un grand nombre de petits échalas, 60 à 120. Le rendement est très variable; il peut aller de 15 à 40 hectolitres de vin par hectare.

Débourrant de bonne heure, ce cépage est exposé à souffrir des gelées tardives; mais il est robuste et résiste assez bien aux intempéries qui surviennent à l'époque de la floraison; il n'est pas coulard, et quant à sa maturité elle se fait de bonne heure; ses grains, à cause de cela, nous dit M. Nicoleano, sont mangés par les oiseaux, d'où le synonyme de *Pasareasca* (pour les oiseaux, les passereaux) qui lui est donné. Cette maturité correspond à notre 1re époque.

Le Feteasca alba ne craint pas beaucoup le Mildiou ni l'Oïdium, dont on peut le défendre facilement; mais il est assez sensible aux attaques du Botrytis cinerea qui engendre la pourriture du grain, et nous l'avons vu atteint par le Black-Rot.

Vinifié seul il donne « un vin fin alcoolique et très bouqueté à sa vieillesse; il reste en tout cas plus léger, et je puis même dire plus fin que le vin de Grassa pur[1] ». Le plus souvent, pour ne pas dire toujours, le Feteasca alba et le Grassa sont mélangés au pressoir, et ce sont eux qui font les meilleurs vins de Roumanie, ceux de Cotnar, dont la richesse alcoolique va jusqu'à 13° 5.

Pour mettre en évidence la valeur de ce cépage, nous l'avons mis en comparaison avec notre grand cépage blanc bourguignon, le Chardonnay, et nous avons trouvé les résultats suivants pour des vins récoltés côte à côte :

	Feteasca alba	Chardonnay
Densité du moût	1076	1076
Acidité en SO^4H^2	5 gr. 10 p. litre	6 gr. 20 p. litre
Sucre par litre	184 gr.	181 gr.
Alcool possible	10° 8	10° 6

Ces vins produits dans nos sols froids d'Écully ne peuvent servir qu'à donner une valeur relative des deux cépages; ils montrent, dans tous les cas, que le Feteasca alba peut soutenir la comparaison avec le Chardonnay pour la composition chimique de son vin, tout au moins, et mériterait de prendre plus d'extension si, par voie de sélection et de culture, on pouvait arriver à le rendre plus fertile et à en faire un cépage pratique. Il n'est pas douteux que dans des sols chauds, argilo-calcaires, ce cépage donnerait des vins de qualité.

Une grappe du poids de 80 grammes nous a donné la composition suivante :

Rafle	6 gr.	soit	7.5 %
Grains, 73 pesant 74 gr., 92.5 % et contenant :			
Pellicules	7 gr.	soit	8.75 %
Pépins normaux 103, pesant	3 gr.	soit	3.75 %
Pulpe et jus	64 gr.	soit	80 %
Totaux	80 gr.		100.00

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse; tronc gros, à écorce grossière se levant en lanières irrégulières.

Bourgeons, gros, coniques, enveloppés dans des écailles brunes; bourgeonnement duveteux, blanc verdâtre, lavé de carmin au bord des jeunes feuilles; — jeunes feuilles

1. G. Nicoleano, *ouv. cité.*

grenat clair, surtout à leurs bords, se dépouillant vite du tomentum laineux émané du bourgeon qui les recouvre pendant quelque temps à la face supérieure; quinquelobées, luisantes en dessus, avec duvet pileux en dessous; — jeunes grappes trapues à leur naissance et érigées.

Rameaux, semi-érigés, gros et longs, portant quelques fils laineux à leur extrémité herbacée, de couleur verte, striés de vineux violet d'un côté à l'état herbacé; mérithalles courts; nœuds rapprochés; rameaux aoûtés de couleur vineuse grisâtre, sale.

Feuilles, sous-moyennes ou petites, aussi longues que larges, dont les bords se relèvent souvent pour former cuvette; molles; quinquelobées; sinus latéraux très profonds; sinus pétiolaire en lyre très ouverte dans les feuilles adultes et les jeunes feuilles; face supérieure vert foncé, glabre, un peu luisante; face inférieure vert jaunâtre, recouverte sur les nervures et le parenchyme de petits poils hérissés; dents grandes, inégales et subaiguës; nervures vert jaunâtre. — Pétiole de même teinte rouge violacé à la base que les sarments herbacés, plus court que la nervure médiane, glabre, faisant un angle obtus avec le plan du limbe et aigu avec le sarment.

Fruits. — *Grappes*, situées en face du 3e et du 4e nœud, peu nombreuses, une à deux par sarment, mais le plus souvent une seule, et assez fréquemment point; petites, cylindriques ou cylindro-coniques, ailées (longues de 10 à 12 centimètres, larges de 6 à 8, pesant au maximum 140 à 150 grammes, avec un poids moyen de 80 à 100 grammes); pédoncule court et grêle, herbacé à la maturité; rafle verte; pédicelles assez gros; bourrelet trapu; pinceau court, bien adhérent au pédicelle. — *Grains*, sphériques, presque aplatis, petits, inégaux dans la même grappe, pesant en moyenne 1 gramme et les plus gros 1 gr. 5, devenant d'un vert jaunâtre très clair à la maturité, qui est de 1re époque; peau bien pruinée de blanc, translucide et mince, avec un gros ombilic très apparent; chair peu abondante, fondante; jus très sucré, sans saveur spéciale; pépins, le plus souvent au nombre de 2 ou 3, ce qui indique une variété primitive qu'il faudrait sélectionner.

E. Durand.

FETEASCA NEAGRA

Synonymie. — Coada Rindunicei, Poma Fetei Neagra (Haute-Moldavie, Roumanie).

Observations. — Cépage vigoureux de la Haute-Moldavie, où il produit, en mélange avec d'autres variétés noires, les vins d'Uricani, très en renom près de Jassy ; le *Feteasca neagra*[1] est la forme noire du Feteasca alba. Moins fertile encore que celui-ci, qui ne l'est guère, il donne beaucoup trop parcimonieusement un vin rouge auquel on reconnaît généralement une certaine distinction. Son feuillage incisé a le plus grand rapport avec celui du Feteasca alba. La couleur noir foncé tirant sur le violet de ses grappes rondes aux grains serrés l'a fait baptiser *Queue d'hirondelle*, *Coada Rindunicei*.

Le Feteasca neagra, à cause de sa trop petite production, ne se rencontre guère que dans les grands domaines où les seigneurs terriens désirent récolter, pour leur propre table, des vins sortant de l'ordinaire. Les paysans, à tort ou à raison, lui préfèrent des plants plus communs et plus fertiles. Aussi, dans le mouvement de plantation intense qui a suivi la promulgation du Code civil et qui, à partir du milieu du siècle dernier, a porté, en moins de quarante ans, le territoire viticole de la Moldavie de 27.000 à 46.000 hectares, le Feteasca neagra figure pour une trop faible part. Longtemps comprimé par des impôts vexatoires, — car, outre la dime, le vigneron payait jadis *Vinariciu*, *Parpar* et *Gardarit*, savoir : 2 bani par mesure de vin, 12 bani par fond de tonneau, *fundel de butie*, et un ducat par tête de planteur de vignes —, l'élan viticole provoqué par la transformation des serfs en propriétaires ruraux, *rezesi* et *mosneni*, excita l'impatiente gourmandise des gros gains et des réalisations immédiates. Les plantations des nouveaux propriétaires se firent souvent en dépit des lois de l'ampélographie et de l'œnologie.

Le Feteasca neagra, en ce qui le concerne, était loin de mériter le mépris ou l'indifférence des nouveaux vignerons moldaves. C'est une variété indigène d'allure un peu sauvage, mais de fruit excellent et qui ne demandait que quelques sélections pour devenir le Pinot de la Roumanie. Sa santé générale est très bonne, son affinité avec les sujets américains parfaite et la résistance de ses raisins au Botrytis très notable.

En Bourgogne, son moût a atteint un degré de sucre élevé, 1084, ce qui correspond à 11° 4 d'alcool. Sa maturité est de 2e époque et ses apparues si rares qu'il lui faut au moins une taille Guyot à double baguette. Dans son pays d'origine, on conduit cette variété en ombrelle, avec 12 ou 15 longs bois arqués sur autant d'échalas disposés tout autour de la souche.

1. Voir, pour la Bibliographie, le cépage suivant, *Grassa*.

Teleasa nagra

PETASUA NEAGRA

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Feteasca negra

Des analyses du Laboratoire de Bucarest ont montré que 100 parties de son raisin peuvent, en moyenne, se décomposer ainsi :

Rafle	12	Moût	65 à 70 %
Pépins	5	Marc	35 à 30 %
Pellicules	11	Sucre	22 à 23
Pulpe et moût	72	Acidité	4 à 4,7

Parfois, ce raisin peu cuvé ou mélangé à des raisins blancs est utilisé pour faire le *Ravac*, vin rose très estimé en Moldavie.

Nous ne saurions trop insister sur l'avenir vinicole réservé à ce cépage en Roumanie, du jour où une patiente sélection en aura su augmenter l'insuffisante fertilité.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse ; tronc fort ; vieille écorce semi-adhérente.

Bourgeons, à débourrement très précoce ; glabres, avec écailles pourpre ; jeunes feuilles vert herbacé et glabres sur les deux faces, avec un liseré grenat qui s'étend un peu en dessous, laciniées ; jeunes grappes glabres, grenat, avec une longue vrille ; bractées petites et blanches ; aspect général des pousses à une dizaine de centimètres analogue à celui du Portugais bleu ou de l'Argant.

Rameaux, allongés, un peu grêles, érigés, nombreux et buissonnant, pampres glabres, grenat lavé de vert ; sarments aoûtés rouge clair, très peu striés mais acajou aux nœuds ; mérithalles assez longs ; œils petits et coniques ; vrilles nombreuses à 2 et 3 lacets.

Feuilles, de grandeur moyenne, un peu plus longues que larges, planes, minces, très incisées, quinquélobées ; sinus latéraux supérieurs très profonds en U un peu fermé, inférieurs en V étroit ; sinus basilaire en V très ouvert ; — limbe vert clair frappé de taches violacées sur les bords, mince et glabre des deux faces, bien qu'il existe en dessous de fins poils très courts, visibles à la loupe et perceptibles au toucher ; la nuance du vert, qui est très claire au débourrement, s'assombrit un peu avec l'âge de la feuille sans arriver jamais à une teinte foncée ; — dents aiguës, irrégulières, terminées par un fort mucron jaune orange très connivent ; nervures vertes presque glabres, avec quelques poils très fins et raides. — Pétiole un peu grêle, carminé, à peu près glabre et faisant un angle faiblement obtus avec le plan du limbe ; défeuillaison tardive, vert sombre timbré de lie de vin.

Fruits. — *Grappes*, deux en moyenne sur les rares pampres qui en portent, insérées en face des 4e et 5e feuilles, moyennes ou petites, cylindro-coniques ou arrondies, rappelant la forme de celles du Feteasca alba ; pédoncule long, carminé, avec une vrille avortée au nœud pédonculaire ; rafle légèrement envinée ; pédicelles moyens, verruqueux ainsi que le bourrelet ; pinceau rose assez adhérent au grain. — *Grains*, à peine moyens, un peu plus gros pourtant que ceux du Feteasca alba, globuleux, de forme et de volume constants, assez serrés, d'une coloration violacée caractéristique ; pruine abondante et stigmate persistant ; peau ferme et résistante ; chair peu juteuse, succulente et à saveur à la fois sucrée et astringente à la maturité qui précède de quelques jours la 2e époque ; pépins, 2 généralement, petits, de teinte chamois, avec bec rouge et chalaze placée haut et bien reliée au raphé.

J. Roy-Chevrier.

GRASSA

Synonymie. — Grassa Mare, Grassa Mica, Poma Grassa, Armas, Furmint (Cotnar, Roumanie).

Historique et aire géographique. — Le *Grassa* est un cépage fort ancien et du plus grand mérite. C'est à lui que la Moldavie doit la réputation de son vin vert de Cotnar. Vers la fin du xve siècle, sous le règne d'Étienne le Grand, le Grassa aurait été apporté de Hongrie par l'allemand Gutnar. La localité où s'établit cet étranger prit son nom qui devint successivement Kutnar, puis Kotnar. On y montre encore aujourd'hui, au lieu dit Valea-Ungurului (vallée du Hongrois), les légendaires souches plantées, dit-on, par lui : ce sont des Grassa. Ce clos, d'abord propriété de la cour princière, puis du colonel Roznovano, appartient actuellement à M. Greciano ; il est fortement déprimé par le Phylloxéra, et son nouveau maître fait, en ce moment, de louables efforts pour en activer l'intelligente reconstitution.

L'origine hongroise du Grassa, que les chroniqueurs les plus dignes de foi s'accordent à faire venir de Tokay, et l'excellence même du vin de Cotnar ont entraîné les ampélographes roumains à assimiler le Grassa au Furmint. Par la simple comparaison des planches des deux cépages on comprendra l'inutilité de nous étendre longuement pour signaler les différences des deux variétés; elles sont trop manifestes pour exiger une démonstration méthodique. Il est probable que, de même qu'en Bourgogne les vignerons ont l'habitude de baptiser *Pinot* tous les raisins noirs à grains ronds qui leur semblent autres et meilleurs que le Gamay, ainsi en Hongrie on a dû qualifier de *Furmint* bien des raisins autres que lui, mais capables cependant de faire, eux aussi, d'excellents vins de Tokay. Si c'est à ce titre que le Grassa doit son surnom de Furmint, il ne risque

BIBLIOGRAPHIE. — A. Jullien : Topographie de tous les vignobles connus (p. 456, Paris 1822). — Prince Nicolae Soutzo : Notices sur la Moldavie (1850). — Aurelian et Odobesco : Notice économique sur la Roumanie (1867). — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 343, Paris, 1873). — Aurelian : Essais ampélographiques dans « l'Économie nationale » (1874). — Dr Obedenar : La Roumanie économique. — Ubicini : Provinces d'origine roumaine. — Ureche : Histoire des Roumains (t. I, p. 591). — Aurelian : Terra nostra (1885). — G. Nicoleano : Notice sur la viticulture en Roumanie (1889). — Bulletin du Ministère de l'agriculture (Bucarest, 1891). — G. Benger : Rumanien, ein Land der Zukunft (Stuttgard, 1896). — Ch. Drutzo : Thèse de doctorat. — « Amicul agricultorului » et « Patria Romana » passim. — J. Roy-Chevrier : Ampélographie rétrospective (p. 501, Montpellier, 1900). — G. Nicoleano : Introduction à l'ampélographie roumaine (Bucarest, 1900).

GRASSA

Aire géographique. — Le *Grassa* est un cépage fort ancien et du plus
à lui que la Moldavie doit la réputation de son vin vert de Cotnar.
sous le règne d'Etienne le Grand, le Grassa aurait été apporté de
Cotnar. La localité où s'établit cet étranger prit son nom qui
On y montre encore aujourd'hui, au lieu dit
souches plantées, dit-on, par lui :
de la cour princière, puis du colonel
Il est fortement déprimé par le
favorables efforts pour en activer

les plus dignes de foi s'accordent à
de Cotnar ont entraîné les ampélo-
Par la simple comparaison des
longuement pour
pour exiger une
Bourgogne les vigne-
grains ronds qui leur
on a dû qualifier de *Furmint*
aussi, d'excellents
nom de Furmint, il ne risque

J. Troncy

Grassia

pas de déshonorer Tokay ; il est d'assez noble race pour que son vin vert de Cotnar puisse rivaliser avec le rayon de miel de l'Ausbruck hongrois.

Sa véritable appellation de *Grassa*, grasse, vient soit du luisant de la face supérieure des feuilles qui semblent passées à l'huile, soit de la chair de ses grains, épaisse et juteuse, aussi bonne pour la table que pour la cuve.

De Cotnar, le Grassa s'est rapidement répandu dans la Haute-Moldavie et, spécialement, dans le département de Jassy. En compagnie du Feteasca alba et du Jordana il a pénétré dans les crus de Houchi, Bacau et Odobesti. Mais, depuis l'invasion phylloxérique, cette variété, très recherchée comme greffon pour la reconstitution, est devenue assez rare. L'État en a établi une vigne modèle à Paraclis, excellent moyen de favoriser son extension, dans la région, chez tous les propriétaires embarrassés pour s'en procurer d'authentique.

Culture et vinification. — Le Grassa est un cépage très vigoureux, bon greffon, doué d'une affinité satisfaisante avec la plupart des porte-greffes américains ou hybrides, peu sujet au Mildiou et à l'Oïdium contre lesquels il se défend facilement avec les traitements d'usage. Comme la plupart des plants à grande végétation, il aime l'argile et les terrains forts. Dans son pays d'origine, à Cotnar, il végète puissamment dans les marnes bigarrées, noires, grises ou jaunâtres, très peu calcaires, du Sarmatique supérieur du Miocène. Il y est assez sujet aux broussins, affection due aux refoulements de sève provoqués par le Crivetz, ce terrible vent du nord-est qui passe sur les neiges de la Russie et vient souvent, aux premiers jours du printemps, geler les jeunes pousses des vignes et des arbres fruitiers de la Moldavie. Et encore les clos de Cotnar sont-ils relativement abrités et privilégiés comparativement aux crus des départements supérieurs situés à la limite de la culture de la vigne. C'est là que le verglas et les broussins déforment les souches et obligent leur propriétaire à de fréquents recépages.

A Cotnar, on n'oublie jamais, entre le deuxième et le troisième *prasila* (binage), de faire subir au Grassa une taille en vert, opération assez complexe appelée *strujitul* et qui comprend, avec le palissage, l'écimage, l'épamprage et l'évasivage. Ces différentes pratiques, un peu minutieuses, se font surtout dans les vignes des boyards et des seigneurs moldaves qui conservent jalousement les plants fins, Grassa et Feteasca alba, les paysans portant leurs préférences vers des variétés plus grossières et plus productives.

Cependant, surtout à taille longue, le Grassa est loin d'être stérile ; il rapporte une trentaine d'hectolitres à l'hectare, ce qui est fort joli, étant donné son genre de vinification. Comme à Tokay, on laisse les raisins se passeriller sur souche ; à la maturité outrepassée, l'eau s'évapore, le sucre se concentre, les aromes se développent et l'on obtient ainsi, de ces vendanges savamment réduites, un nectar incomparable.

Le vin vert de Cotnar a été porté aux nues par tous les amateurs qui ont eu la bonne fortune de le déguster sur place : « J'ose le regarder, écrivait en 1700 le prince Cantemir, « comme meilleur que le vin de Tokay, parce que plus il vieillit, plus il devient fort, et « qu'il peut même brûler comme la bonne eau-de-vie. Il faudrait un solide buveur pour « pouvoir en supporter trois verres sans s'enivrer, mais il ne cause jamais de mal de tête. « La couleur de ce vin se distingue des autres, parce que plus il est vieux, plus il devient « vert. »

L'illustre œnologue Jullien dit de lui : « Quand il a été conservé trois ans dans une cave

« profonde et bien voûtée, il est presque aussi fort que la bonne eau-de-vie, sans être « cependant très capiteux ; il peut figurer parmi les meilleurs vins du globe, et quelques « voyageurs le préfèrent même au Tokai. Il doit être séparé de sa lie, dont la présence « contribue à lui faire perdre de sa force ; il faut le soutirer avec soin et le mettre dans « un tonneau très propre, lorsqu'on veut le transporter : le défaut de cette précaution « fait que, malgré sa qualité, il n'est pas très recherché hors du pays. »

Le Cte Odart regrette, en parlant des cépages de la Moldavie, de ne pas connaître celui auquel est dû plus particulièrement le vin de Cotnar, et il cite avec complaisance les éloges que Jullien lui a décernés.

Le prince Soutzo met le vin de Cotnar au-dessus du meilleur vin du Rhin et il l'appelle avec autant de raison que de poésie « la Fleur de la Roumanie et la Perle de la Moldavie ».

Voici huit analyses de vin de Cotnar exécutées par Ch. Butureanu, directeur du Laboratoire de Jassy, sur des échantillons provenant des vignes modèles de Paraclis, propriété de l'État.

ÉCHANTILLONS	ANNÉES	ALCOOL	EXTRAIT SEC	CENDRES	ACIDITÉ TOTALE	BITARTRATE	TANIN	SULFATE DE POTASSE
1	1896	12.6	17.320	1.880	4.980	1.020	0.320	0.750
2	»	12.4	15.320	1.720	4.800	1.250	0.350	1.350
3	»	10.0	13.384	1.612	4.900	1.630	0.400	0.896
4	»	12.0	13.940	1.740	4.510	1.780	0.270	0.750
5	»	11.4	14.400	1.840	4 110	0.720	0.130	0.700
6	»	11.2	21.040	2.960	3.920	0.870	0.630	0.216
7	»	10.0	15.776	2.384	5.290	0.650	0.280	0.283
8	1897	12.0	14.420	1.412	4.110	0.570	0.430	1.180

Ainsi que le révèlent ces diverses analyses, le vin de Grassa est un vin capiteux qui convient mieux comme liqueur de dessert que comme boisson de consommation courante. Il n'acquiert tout son charme et toute sa plénitude qu'au bout de huit à dix ans de fût. Sa richesse en alcool et en extrait sec rend, en effet, son vieillissement très lent. Dans les caves profondes de Cotnar, il lui faut au moins quatre ou cinq ans pour s'éclaircir et devenir vraiment limpide ; puis la fermentation, encore incomplète, poursuit son œuvre d'une façon latente, à mesure que décroît le sucre réducteur.

Le prix commercial de ce vin varie, non seulement avec les années et les crus, comme partout ailleurs, mais surtout avec l'âge. Tout chaud, il oscille entre 60 et 180 fr. l'hectolitre, et, mis en bouteille dix ans plus tard, il atteint fréquemment 2.000 fr.

Le vignoble de Cotnar couvre à peine 550 hectares. Aussi la quantité disponible de vin de Grassa n'est-elle jamais bien considérable. On trouve des dépôts de ce vin dans les villes de Botochani, Jassy et Harlau.

En Bourgogne, les essais auxquels je me suis livré pour acclimater le Grassa ont été loin d'être couronnés de succès. Soixante souches greffées sur Mourvèdre × Rupestris 1202 m'ont donné chaque année une récolte abondante d'un raisin de table de maturité précoce, assez agréable à manger, mais difficile à soustraire au Botrytis cinerea auquel il est des plus sensibles. Pour se passeriller chez nous, comme en Roumanie, il lui faudrait

un climat sec et chaud, Provence ou Languedoc : en Bourgogne il pourrit abominablement. Son moût promettait de 9 à 10° d'alcool. En France, la culture de ce très intéressant cépage semble devoir se cantonner dans la région méridionale : Lunel et Frontignan auraient peut-être avantage à le mélanger à leurs Muscats réputés.

DESCRIPTION. — Souche, d'une vigueur au-dessous de la moyenne ; tronc fort ; écorce se soulevant en lanières grossières et irrégulières.

Bourgeons, à débourrement d'époque moyenne ; bourre mince sous un coton havane clair ; mannes plutôt grêles ; — jeunes feuilles serrées en fourreau et s'épanouissant tardivement, de couleur vert sombre bronzé et un peu gaufrées à leur face supérieure, tandis que la face inférieure, très duveteuse, est d'un beau blanc argenté lavé de carmin, avec nervures vertes ; l'aspect général des jeunes pousses rappelle un peu celui de l'Aligoté au même degré de végétation ; — jeunes grappes vert blanchâtre, presque glabres, montrant à la floraison des bractées bien apparentes de teinte jaune pâle.

Rameaux, allongés, cylindriques, érigés ; pampres de couleur grenat foncé ou acajou, striés par places de larges bandes vertes, presque glabres et recouverts d'un duvet aranéeux caduc ; sarments aoûtés marron rayé de stries plus foncées ; mérithalles courts ; sous-œils partant de bonne heure à l'aisselle des feuilles, d'une nuance vert pomme se détachant bien sur le pampre brun ; vrilles nombreuses, discontinues, à 2 et 3 lacets.

Feuilles, de dimension moyenne, orbiculaires, planes, épaisses et lisses ; — quinquélobées, les sinus supérieurs plus accusés que les sinus inférieurs ; sinus latéraux ayant une dent en leur creux ; sinus pétiolaire en U fermé ou très peu ouvert ; — limbe vert sombre, timbré de jaune sur les bords, luisant, vernissé, comme passé à l'huile à la face supérieure, et couvert à sa face inférieure d'un duvet blanchâtre abondant ; nervures saillantes en dessous et pileuses, de couleur vert terne ; denture inégale et aiguë terminée par un mucron grenat. — Pétiole gros, long, enviné, recouvert de fins poils raides et faisant un angle droit ou faiblement obtus avec le plan du limbe ; défeuillaison précoce, avec une coloration automnale jaune pâle.

Fruits. — *Grappes*, au nombre de deux, insérées d'ordinaire en face des 5e et 6e feuilles ; de volume moyen et parfois surmoyen, tronconiques, courtement aileronnées ; rafle verte, teintée de carmin au pédoncule et au premier aileron ; pédicelles verts et verruqueux ainsi que le bourrelet ; pinceau verdâtre, peu adhérent au grain. — *Grains*, gros, presque sphériques, un peu ellipsoïdes, verdâtres, peu pruinés, faiblement tiquetés de roux à la maturité, qui est de 1re époque ; ombilic apparent et bien au centre ; peau fine éclatant rapidement à la pluie ; chair fondante, agréable, rappelant un peu la saveur du Chasselas ; pépins, de 2 à 3, ventrus, arrondis, à bec très fin et à chalaze bien marquée.

J. Roy-Chevrier.

JORDANA

Synonymie. — Jordan Galben, Jordan Verde, Jordan Alb, Jordovan (Jassy, Roumanie).

Observations. — Comme le Grassa, le *Jordana* est un cépage très anciennement connu en Moldavie. Variété de transition entre les plants fins et ceux d'abondance, il produit plus que le Grassa et donne cependant un vin de qualité encore appréciable. A Cotnar, on le trouve associé, en minime proportion, au Grassa, avec lequel il a d'ailleurs une certaine ressemblance et des airs de parenté ; mais à Houchi et à Bacau, où il est préféré par les petits propriétaires à cause de sa santé plus robuste et de sa fertilité plus grande, il se trouve cultivé seul, ou à peu près, pour la fabrication des vins blancs.

Cépage vigoureux, il est très productif à la condition de végéter en sol profond et d'être mené en ombrelle, à la mode moldave, c'est-à-dire taillé à plusieurs longs bois. Il a l'avantage de ne jamais couler et l'inconvénient de débourrer de très bonne heure, ce qui l'expose trop souvent aux gelées printanières.

Avant la période phylloxérique, sa plantation s'opérait en lignes assez distantes les unes des autres, — l'hectare ne comprenant que 1.200 pieds au maximum —, et à l'aide de longues boutures terminées en crossette (*carlige*), rarement de racinés (*mustaceri*). Dans chaque trou ouvert préalablement à la pioche on coudait quatre sarments, un à chaque angle du trou. Pendant les premières années, le terrain était occupé par des cultures intercalaires, en général semis de maïs. Depuis le greffage, ces procédés vicieux ont été abandonnés ; et, sur les conseils de leurs professeurs, les vignerons moldaves appliquant, avec rigueur et intelligence, les règles de la viticulture franco-américaine, serrent un peu plus leurs souches et leur laissent tout le terrain. Le Jordana est un greffon peu chlorosant, d'affinité excellente pour la plupart des sujets américains.

Son raisin, de maturité un peu moins précoce que celui du Grassa mais surtout moins sensible que lui au Botrytis, se conserve bien sur souche : en même temps qu'il peut être servi sur la table, il constitue un élément de vinification fort estimable. Au pressoir, il donne un rendement moyen de moût de 66.2 %; les 33.8 parties de marc donnent :

Rafle	12
Pépins	9.8
Pellicule	12

Tardana

JORDANA

Synonymie : Jordan Gaiben, Jordan Verde, Jordan Alb, Jordovan Jassy, [illegible]

Originaire, à ce qu'on croit, de Grassa, le *Jordana* est un cépage très anciennement connu [illegible] entre les plants fins et ceux d'abondance, il produit [illegible] un vin de qualité encore appréciable. A Cotnar, [illegible] au Grassa, avec lequel il a d'ailleurs une [illegible] parenté, mais à Husuhi et à Dealul on l'a préféré [illegible] à cause de sa santé plus robuste et de sa fertilité plus grande, [illegible] pour la fabrication des vins blancs.

[illegible] à la condition de végéter en sol profond et d'être [illegible] taillé à plusieurs longs bois. Il [illegible] débourrer de très bonne heure, ce [illegible].

[illegible] en lignes assez distantes les unes [illegible] maximum —, et à l'aide de [illegible]rcement de racinés (*mustaceri*). Dans [illegible] on soudait quatre sarments, un à chaque [illegible] occupé par des cultures inter- [illegible] vicieux ont été aban- [illegible] moldaves appliquant, avec [illegible], serrent un peu plus [illegible] est un greffon peu chlorosant, [illegible].

[illegible] du Grassa mais surtout moins [illegible] en même temps qu'il peut être [illegible] fort estimable. Au pressoir, il [illegible] parties de marc donnent :

[illegible]	12
[illegible]	9.8
[illegible]	12

J Troncy

Terdana

Les analyses de M. Ionesco ont donné pour le moût :

CÉPAGE	MUSTIMÈTRE SALLERON	DENSITÉ BAUMÉ	SUCRE PAR LITRE	ALCOOL PROBABLE
Jordana	1078	10.3	178 g.	10° 4

Au Péage, en Bourgogne, avec une maturité incomplète, il n'a accusé que 1053 au mustimètre Salleron, ce qui correspond à 6° 5 d'alcool seulement. C'est donc un cépage de maturité un peu tardive qui, en France, ne doit pas remonter au-dessus de Lyon. Peut-être les coteaux ensoleillés de la Provence lui rappelleraient-ils son habitat originel, la Moldavie, et lui permettraient-ils de donner un vin blanc aussi sec que le Piquepoul. Ailleurs, il ne nous paraît avoir pour notre pays qu'un intérêt de collection.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; tronc fort ; vieille écorce assez adhérente.

Bourgeons, à débourrement précoce ; bourre grosse et duveteuse, bronzée, puis blanchâtre bordée de rose vif sur les lèvres ; — jeunes feuilles très tomenteuses et épanouies tard, bronzées et gaufrées à la face supérieure, cotonneuses et blanchâtres, veinées de carmin et gardant longtemps des écailles de coton orange à la face inférieure ; — jeunes grappes massives, couvertes d'un tomentum grisâtre et un peu envinées, bractées bien apparentes.

Rameaux, allongés, assez gros, à port étalé ; pampres faiblement aranéeux, presque glabres, vert lavé de grenat vers les nœuds qui sont saillants ; sarments aoûtés cassants, gris blanchâtre au soleil et chamois foncé à l'ombre, rayés de canicules de même couleur, fines et régulières ; mérithalles moyens ou longs ; nœuds renflés avec œils très gros et coniques ; vrilles nombreuses et à deux lacets.

Feuilles, grandes, un peu plus longues que larges ; assez épaisses, planes, découpées en cinq lobes, dont le médian pourvu d'un acumen prépondérant ; — sinus latéraux peu accusés ; sinus pétiolaire en V, ouvert dans les jeunes, s'incurvant et se fermant dans les adultes ; — limbe vert sombre, lisse et glabre à la face supérieure, bien duveteux et blanc en dessous ; dents en trois séries, brièvement aiguës et terminées par un mucron brun jaunâtre ; nervures fines, glabres et grenat en dessus, saillantes, de couleur grise, à peine teintée de rose, en dessous, garnies du même duvet que le limbe. — Pétiole long, gros, carminé, aranéeux et faisant un angle droit ou faiblement obtus avec le plan du limbe.

Fruits. — *Grappes*, deux en moyenne, insérées en face des 4e et 5e feuilles ; grandes, cylindriques ou tronconiques, souvent aileronées, parfois même lâches et rameuses ; pédoncule gros et ligneux, vert teinté de carmin ; rafle envinée, formée de grappillons bien détachés ; pédicelles longs, un peu grêles ; bourrelet très mince ; pinceau verdâtre, moyennement adhérent. — *Grains*, assez gros, entremêlés d'autres plus petits, globuleux, verdâtres, bien pruinés avec un ombilic saillant ; peau ferme, jaune doré à la maturité complète, qui est de 2e époque ; chair fondante, acidulée, agréable, à saveur simple et relevée ; pépins, deux en moyenne, gros, grisâtres, avec bec jaune et chalaze peu marquée.

J. Roy-Chevrier.

GORDAN

Synonymie. — Gorgan, Corb alb, Gordan Alb, Gordan mic, Gordan mare (Dragachani, Roumanie).

Observations. — Avec le *Gordan*, nous entrons dans les cépages communs, à grande production, qui font la richesse des beaux coteaux de la Valachie. L'origine du Gordan est inconnue. Peut-être a-t-il été importé de Transylvanie par les Agathyrses, ce peuple d'agriculteurs qui fournissait aux Scythes occupant la rive gauche du Danube, la Roumanie actuelle, le vin dont ceux-ci faisaient une grande consommation pour leurs sacrifices religieux et leurs fêtes guerrières. En tout cas, l'histoire des principaux cépages qui constituent le cru de Dragachani, et du Gordan en particulier, est fort nébuleuse : tout ce qu'on peut dire avec certitude c'est qu'on les trouve dans la fameuse vigne de Baratia, plantée dans le Dealul-Oltului par une confrérie catholique du temps du prince Mathei Basarab, c'est-à-dire dans les premières années du XVIe siècle.

Mélangé au Cramposie et à quelques autres, le Gordan fait le fond de tous les vignobles à vins blancs de l'Olténie. Il est très répandu dans les départements de Velcea, Romanatzi, Olt, Muscel et Dambovitza. Cette grande extension lui a fait donner le surnom de *Corbeau blanc*, *Corb alb*, par allusion au Negru vertos ou *Corb*, qui fait l'encépagement de la plupart des vignobles de vins rouges de cette région. Le synonyme de *Gordan Mic* désigne habituellement une variation du type à raisin un peu plus petit.

Du vieux bois sortent des pousses à feuilles très laciniées, aussi profondément découpées que celles du Muscat de Lierval et presque du Cioutat. En général, de tels rejets, qu'on trouve assez fréquemment sur le Pinot et le Poulsard, sont des signes non équivoques de dégénérescence et de quasi-stérilité ; il n'en est pas ainsi chez le Gordan, où cette forme, que nous avons fixée par le greffage, semble avoir conservé toute la fertilité du type.

Cépage d'une vigueur seulement moyenne en comparaison du Grassa et du Jordana, le Gordan est planté à raison de 10.000 souches à l'hectare et palissé avec des échalas. Son entretien demande beaucoup de soins, car sa santé générale est assez médiocre. Il est très sujet au Mildiou et au Botrytis, et n'échappe pas toujours aux gelées de printemps.

Les frais de culture et les revenus d'un hectare de Gordan peuvent s'évaluer de la sorte :

Jordan

GORDAN

J. Troyy

Jordan

DÉPENSES	Fr
Déterrage	8
Taille et échalassage	14
Attachage	12
3 binages	40
2 épamprements	28
Matériel pour attachage	10
Vendange	6
Fabrication de vin et eau-de-vie	14
Enterrage et échalas	20
Fermage	30
Impôts	6
Entretien général	10
Vigneron	12
Vases vinaires, réparation et amortissement	15
TOTAL	225

RECETTES	
Production, année moyenne	
20 hectolitres à 30 fr	[illegible]
Eau-de-vie	[illegible]
TOTAL	[illegible]
Balance : recettes	630
dépenses	225
REVENU NET	405

Ce revenu est susceptible d'augmentation, car la moyenne de 20 hectolitres nous semble bien modeste. Il faut tenir compte d'une série de mauvaises années aux récoltes déprimées par la grêle ou la gelée pour arriver à un chiffre aussi un peu élevé. En Bourgogne, nous avons vu, deux ans de suite, le Gordan nous donner une production correspondant à 50 hectolitres à l'hectare, avec un titre alcoolique qui oscillait autour de 8°. En Roumanie, les analyses de la Station agronomique de Bucarest reconnaissent à son moût 14.9 de sucre et 4.72 d'acidité.

100 parties de raisins se décomposent ainsi :	
Rafle	10
Pépins	2,5
Pellicule	8,5
Pulpe et moût	79

100 kilog. pressés ont donné :	
Moût	75,3
Marc	24,7
Sucre	19,7
Acidité	4,75

« D'une production moyenne et régulière, dit M. Nicoleano, cette variété peut faci-
« lement former à elle seule le fond d'un vignoble, car elle donne un vin complet manquant
« un peu de moelleux, mais acquérant par la vieillesse des qualités supérieures. Avec
« toutes ces qualités, le Gordan n'est presque jamais cultivé seul et à tort, croyons-nous,
« car c'est une variété excellente pour produire de très bon vin blanc plutôt sec. »

DESCRIPTION. — SOUCHE, d'une vigueur moyenne; écorce se soulevant en lanières irrégulières sur le tronc, mais très adhérente sur le bois de deux ans.

BOURGEONS, à débourrement précoce; bourre mince, cotonneuse, d'un blanc doré; bourgeons allongés, sans être grêles; jeunes feuilles vite épanouies, vert jaunâtre à leur face supérieure et blanchâtre en dessous, avec un peu de rose sur les bords; jeunes grappes grosses, un peu cotonneuses, vert tendre avec quelques pointes de carmin; bractées petites.

RAMEAUX, nombreux, allongés, un peu buissonnants; pampres vert grenat, aranéeux, bien tomenteux à l'extrémité; sarments aoûtés couleur chamois, envinés aux nœuds; mérithalles courts; nœuds renflés avec œils coniques châtain foncé, teinté de rouille; vrilles à deux et trois lacets.

Feuilles, planes, minces, orbiculaires; quinquelobées; sinus latéraux à peine prononcés mais marquant cependant les 3 lobes principaux, arrondis en forme de lyre; sinus pétiolaire fermé en δ; limbe vert clair, très luisant à sa face supérieure, terne et un peu duveteux en dessous; denture brièvement aiguë, s'allongeant un peu à la pointe des lobes et terminée par un mucron très fin et connivent; nervures assez saillantes en dessous et couvertes de poils raides. — Pétiole de longueur moyenne, vert et un peu aranéeux faisant angle obtus avec le plan du limbe; défeuillaison assez précoce, avec teinte jaune.

Fruits. — *Grappes*, deux en moyenne, insérées en face des 5e et 7e feuilles; grandes, cylindro-coniques, épaulées d'un aileron, parfois d'une simple vrille terminée par des glomérules floraux; pédoncule court et ligneux; rafle verte; pédicelles verts; bourrelet verruqueux; pinceau vert, d'une adhérence moyenne. — *Grains*, sur-moyens, sphériques, mais souvent déformés par compression et devenant alors ellipsoïdes, parfois même obovoïdes, entremêlés de grains moins gros et de plusieurs avortés; verdâtres, fortement pruinés; ombilic bien central et faiblement marqué; peau mince et pourtant assez résistante; pulpe charnue, très succulente, à saveur simple, relevée et bien sucrée à la maturité, qui est de 1re époque; pépins, de 2 à 3, assez gros, gris de lin; chalaze bien visible et arête ventrale très développée.

J. Roy-Chevrier.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Crampsie

Synonymie. —

Observations. — Cette variété dans
en Valachie est assez estimée pour qu'elle
soit seule, soit en mélange avec le
cru le plus coté est Dragachani. C'est
tion, car c'est elle qui donne
finesse, le moelleux et le bouquet.

Le *Cramposie* est un cépage vigoureux, suffisamment
grappes aussi plaisantes à l'œil que délicieuses au palais.
l'expose aux dégâts des gelées printanières ; sa floraison
échapper à la coulure. Néanmoins, sur de bons coteaux tournés au
froids, ce cépage est susceptible de donner, en quantité raisonnable,

On distingue parfois plusieurs formes de Cramposie : ainsi le *Cramposie Mic*
pas tout à fait le même que le *Cramposie Mare*. Ce dernier, plus régulièrement fertile,
figure dans les crus inférieurs et l'autre principalement dans les vins fins. L'examen attentif
de ces deux plants ne nous a pas permis de saisir des caractères ampélographiques assez
tranchés pour nous permettre de les individualiser. Ce sont apparemment des sélections
du même type, issues de variations provoquées soit par le terrain
mais si peu fixées que, transplantées hors de Roumanie, elles

Il reste encore en Olténie d'autres formes de Cramposie à grains
qualité inférieure. Ces cépages sans intérêt sont
tution. Nous ne nous occuperons donc que du Cramposie proprement dit.

Pour être moins liquoreux et moins parfumé que le vin
de Dragachani, quand il est fait de Cramposie, n'en
table, le meilleur de la Roumanie, surtout depuis que le Pl
de la Munténie. Il prend facilement la mousse : un essai de
Dragachani, tenté à Stuttgard par M. Benger, a donné les plus

Egalement propre à la table et à la cuve, le raisin de
suivante :

Rafle		Moût	
Pépins		Marc	
Pellicule		Sucre	
Pulpe et moût		Acidité	

CRAMPOSIE

Synonymie. — Cramposie Mare, Cramposie Mica, Carloganca (Olténie, Roumanie).

Observations. — Cette variété, dont l'origine est également obscure et dont la culture en Valachie est assez ancienne pour qu'elle puisse y passer pour autochtone, constitue, soit seule, soit en mélange avec le Gordan, les meilleurs vins blancs de l'Olténie, dont le cru le plus coté est Dragachani. C'est à elle, en grande partie, que ce cru doit sa réputation, car c'est elle qui donne à ses vins blancs, non seulement l'alcool, mais encore la finesse, le moelleux et le bouquet.

Le *Cramposie* est un cépage vigoureux, suffisamment sain et fertile, chargé de belles grappes aussi plaisantes à l'œil que délicieuses au palais. Son débourrement un peu hâtif l'expose aux dégâts des gelées printanières; sa floraison délicate exige de la chaleur pour échapper à la coulure. Néanmoins, sur de bons coteaux tournés au soleil et abrités des vents froids, ce cépage est susceptible de donner, en quantité raisonnable, d'excellents produits.

On distingue parfois plusieurs formes de Cramposie : ainsi le *Cramposie Mica* ne serait pas tout à fait le même que le *Cramposie Mare*. Ce dernier, plus régulièrement fertile, figure dans les crus inférieurs et l'autre principalement dans les vins fins. L'examen attentif de ces deux plants ne nous a pas permis de saisir des caractères ampélographiques assez tranchés pour nous permettre de les individualiser. Ce sont apparemment des sélections du même type, issues de variations provoquées soit par le terrain, soit par la culture, mais si peu fixées que, transplantées hors de Roumanie, elles se sont confondues.

Il reste encore en Olténie d'autres formes de Cramposie à grains plus petits et à vin de qualité inférieure. Ces cépages sans intérêt sont soigneusement écartés par la reconstitution. Nous ne nous occuperons donc que du Cramposie proprement dit.

Pour être moins liquoreux et moins parfumé que le vin vert de Cotnar, le vin blanc de Dragachani, quand il est fait de Cramposie, n'en est pas moins un excellent vin de table, le meilleur de la Roumanie, surtout depuis que le Phylloxéra a détruit les vignes de la Munténie. Il prend facilement la mousse : un essai de champagnisation du vin de Dragachani, tenté à Stuttgard par M. Benger, a donné les plus heureux résultats.

Également propre à la table et à la cuve, le raisin de Cramposie a la composition suivante :

Rafle	11	Moût	65 à 70 %
Pépins	3	Marc	35 à 30 %
Pellicule	12	Sucre	18 à 23 %
Pulpe et moût	74	Acidité	5 à 5,7 %

Sa production par hectare n'est pas très considérable : elle dépasse rarement 20 hectolitres. Le prix de son vin tout chaud oscille, suivant les années, de 25 à 60 fr. l'hectolitre.

Nous devons à M. P. Radulesco une douzaine d'analyses de vins de Dragachani qui donnent une idée assez juste de leurs éléments constitutifs.

100 CENTIMÈTRES CUBES CONTIENNENT :

PROPRIÉTAIRES	ANNÉES	ALCOOL EN VOLUME	EXTRAIT S. C.	CENDRES	ACIDITÉ TOTALE
Prince Stirbey.....	1886	11.68	1.74	0.160	0.788
Major Lamotescu...	1890	11.70	1.53	0.146	0.613
M. Ocneanu.....	1890	12.83	2.22	0.196	0.640
»	1887	12.31	1.54	0.160	0.750
»	1881	11.79	2.11	0.200	0.751
»	1890	11.79	1.80	0.164	0.676
I. C. Bratianu.....	1895	11.61	1.58	0.149	0.690
»	»	11.79	1.79	0.163	0.630
Corlatescu.....	1893	10.47	1.68	0.153	0.710
Stef. Canescu.....	1891	12.49	1.93	0.171	0.810
»	1896	13.43	1.93	0.160	0.747
»	1880	12.58	1.74	0.158	0.780
I. I. Itagiad.....	1895	13.99	1.85	0.173	0.752

Le Cramposie, bon greffon, devra, après une sélection rigoureuse, être largement mis à contribution par la reconstitution américaine. Sa culture sur échalas est sensiblement la même que celle du Gordan, mais sa vigueur étant beaucoup plus grande, il sera prudent de lui donner, par une plantation moins dense, un peu plus d'air et de nourriture.

En Bourgogne, le Cramposie a végété d'une façon normale et satisfaisante : reprise parfaite à la greffe et défense facile contre les maladies aériennes, 8 à 9° d'alcool, bien que ses raisins soient encore trop accessibles à la déplorable pourriture de vendanges. En somme, il a, chez nous, l'allure et la production d'un bon Fendant; il mériterait, à notre avis, d'entrer dans les collections des meilleurs raisins de table.

DESCRIPTION. — Souche, de bonne vigueur; vieille écorce assez adhérente.

Bourgeons, à débourrement précoce, bourre blanchâtre et cotonneuse, pousses vite allongées; jeunes feuilles vert blanchâtre doré, liseré de marron à la face supérieure, argenté et bordé de carmin à la face inférieure; jeunes grappes grosses, vertes, couvertes de poils aranéeux, armées au nœud pédonculaire d'une vrille à deux lacets; bractées apparentes.

Rameaux, allongés, gros, érigés, pampres verts avec larges rayures rouges, très peu aranéeux, presque glabres; sarments aoûtés de teinte grisâtre, rayés de larges canicules havane; nœuds renflés et saillants, avec œils coniques de couleur rouge brique foncé; vrilles à trois lacets, faiblement teintées de brun et couvertes de quelques poils.

Feuilles, grandes, orbiculaires, épaisses, un peu tourmentées en gouttière; quinquelobées; sinus latéraux peu accusés; sinus basilaire en U ; limbe coriace, épais et chagriné, glabre, lisse, vert sombre foncé et brillant à la face supérieure, très duveteux et blanchâtre à la face inférieure; denture en trois séries inégales, assez obtuse, terminée par un

mucron brun peu prononcé mais souvent connivent ; nervures saillantes, vertes et pileuses. — Pétiole de longueur moyenne, gros, enviné, aranéeux et faisant un angle très obtus avec le plan du limbe ; défeuillaison assez tardive, avec une teinte verte frappée de très peu de jaune.

Fruits. — *Grappes*, 1 à 2 par pampre, insérées en face des 5e et 6e feuilles, grandes, coniques, épaulées d'un fort aileron dans celles du bas, la supérieure n'en ayant point, parfois avec deux ailerons détachés et devenant alors un peu rameuses, facies général de la grappe du Chasselas doré ; pédoncule court et charnu lavé de carmin avant sa lignification qui est tardive ; rafle verte ; pédicelles longs et forts ; bourrelet verruqueux ; pinceau verdâtre, moyennement adhérent. — *Grains*, gros, globuleux, discoïdes, de volume variable dans la même grappe, pas trop serrés, d'un blanc verdâtre pruiné, bien dorés au soleil, finement tiquetés, avec ombilic central très léger ; peau ferme et résistante ; chair juteuse et charnue, à saveur simple et sucrée ; pépins de 1 à 3, verdâtres, à chalaze bien marquée et à raphé fin.

J. Roy-Chevrier.

BRAGHINA

Synonymie. — Braghina de Dragachani, Braghina Desa Batuta, Braghina rosie rara (Roumanie).

Observations. — Le *Braghina* comprend trois formes : le *rose clair* à gros grains, qui est celui de Dragachani ; le *rose foncé* à petits grains, plus connu sous le nom de *Vulpe*, et le *noir*, *Braghina neagra*. De ces trois variétés, la première est de beaucoup la plus importante et la plus intéressante. On la rencontre principalement dans les crus de Dealul-Oltului et dans les départements de Velcea, Mehedintzi et Doljiu.

C'est un cépage de vigueur et de fertilité moyennes, qui se trouve en mélange avec le Cramposie et ne nuit nullement à la qualité du vin de celui-ci. Sa végétation est faible ; c'est une plante délicate, de débourrement tardif, mais fort sensible à la coulure au moment de la floraison. Ce défaut lui a fait donner, dans certains départements froids et trop élevés pour sa culture, le surnom de *Meiala*, coularde. Il lui faut des expositions chaudes et bien abritées pour devenir un plant d'abondance. En Bourgogne, sa propension à la coulure éclaircit, chaque année, ses grains, surtout à l'extrémité de la grappe et le fait ressembler au Vulpe, beaucoup plus lâche et rameux que lui d'habitude, dont il ne se distingue plus alors que par le volume plus gros de ses grains et leur teinte plus claire. Son moût y a accusé 1062 Salleron, ce qui laisse prévoir environ 8° d'alcool.

En Roumanie, son pays d'origine, il n'existe malheureusement pas de plantiers notables de Braghina seul ; ce cépage y est toujours employé en mélange, soit avec des plants blancs comme le Cramposie, soit avec des rouges comme le Negru vertos, et le bouquet spécial qu'il communique à leurs vins est très apprécié. « Le Braghina à lui seul, dit M. le « Directeur du Ministère de l'agriculture de Roumanie, donne des vins très délicats, « parfumés et d'un goût exquis. On peut en faire de très bons vins de dessert doux « ou mousseux, mais comme il est très rare de trouver une surface assez grande seu- « lement de Braghina pour en faire une quantité suffisante de vin, son produit n'a « jusqu'à aujourd'hui aucune importance comme article de commerce. »

100 grains moyens de Braghina pèsent 91 grammes. Leur pressée donne 76 % de moût. Les 24 % de marc se décomposent ainsi :

Rafle	9
Pépins	6
Pellicule	9

Des analyses du Laboratoire agronomique de Bucarest il ressort que son moût a la richesse suivante : Braghina : % Sucre 17.6. — Acidité 3.96.

Braghina

BRAGHINA

Synonymie. — Dialecte, en Roussillon : Bragoda. Dans Baucia. Braghina rosie

Description. — Cépage noir à raisin noir à gros grains, qui [illegible] sous le nom de *Vulpe*, [illegible] beaucoup la plus [illegible] cultivée dans les crus de Dealul-[illegible] mélange avec le [illegible] est faible ; [illegible] coulure au [illegible] froids et [illegible] expositions [illegible] propension [illegible] et le fait [illegible] dont il ne se [illegible] teinte plus claire. [illegible] alcool.

[illegible] plantiers notables [illegible] oit avec des plants [illegible] ertos, et le bouquet [illegible] La Braghina à lui seul, dit M. le [illegible] donne des vins très délicats, [illegible] très bons vins de dessert doux [illegible] une surface assez grande seu-[illegible] son produit n'a [illegible] commune. »

[illegible] donne 76 % de moût.

[illegible]	9
[illegible]	6
[illegible]	9

[illegible] d'avoir que son moût a la [illegible]

J. Troncy

Braghina

C'est un vin doux et liquoreux, capable, même en laissant passeriller les raisins qui se défendent assez bien du Botrytis, de devenir un excellent vin de dessert.

DESCRIPTION. — Souche, de vigueur moyenne; écorce semi-adhérente, se levant parfois en lanières irrégulières.

Bourgeons, à débourrement tardif; grosse bourre épaisse, un peu duveteuse, avec stipules marron fauve; bourgeon grisâtre, faiblement enviné sur les bords; jeunes feuilles aiguës, trilobées, gaufrées à leur face supérieure, qui est mordorée avec des nervures vertes, duveteuses et d'un blanc laiteux à leur face inférieure; jeunes grappes de fleurs grosses, cotonneuses, blanches avec une pointe de carmin; bractées apparentes et vertes.

Rameaux, allongés, cylindriques, érigés, sans grandes ramifications; pampres vert clair, avec quelques poils aranéeux, légèrement striés de vert plus sombre; sarments aoûtés gros, gris rosé, plus enviné aux nœuds; bois moelleux; mérithalles assez longs; œils très gros et arrondis; vrilles nombreuses, discontinues, à 3 et 4 lacets.

Feuilles, grandes, rondes, plutôt plus larges que longues, assez pleines, planes ou à peine tourmentées, épaisses; entières ou à peine découpées en 5 lobes à l'âge adulte, avec des sinus latéraux peu profonds et fermés en ϐ qui font paraître la feuille entière; sinus basilaire profond, large de base, en U; limbe résistant, vert sombre et glabre à sa face supérieure, très duveteux et blanchâtre en dessous; dents en deux séries, les grandes longues, aiguës et mucronées de jaune; nervures bien prononcées, pileuses et fortement envinées. — Pétiole très long, fort, à large embase, teinté de carmin, aranéeux et faisant un angle droit ou faiblement obtus avec le plan du limbe; défoliation automnale d'une couleur vert pâle frappée de rouge à de très rares endroits.

Fruits. — *Grappes*, deux en moyenne, insérées en face des 5e et 6e feuilles, assez grandes, cylindriques ou cylindro-coniques; petites ailes longues et grêles; serrées quand elles ont échappé à la coulure, mais souvent éclaircies et comme déguenillées à leur extrémité qui se poursuit en pointe très mince; pédoncule court et charnu; rafle rougeâtre très ramifiée; pédicelles verts, longs et grêles; bourrelet mince et sans verrues; pinceau vert, d'adhérence moyenne. — *Grains*, moyens, globuleux ou faiblement ellipsoïdes, les deux formes se rencontrant dans la même grappe, rose vineux clair, pruinés et tiquetés avec l'ombilic souvent désaxé; peau ferme sans être trop épaisse; chair molle et juteuse, à saveur simple et agréable, bien sucrée à la maturité, qui est de 1re époque; pépins, de 1 à 2, verdâtres, arrondis, avec un bec très fin et le raphé bien formé.

BRAGHINA A PETITS GRAINS

Synonymie. — Vulpe, Hulpe, Vulpoaica, Rosioara, Seimea, Cracana, Cornita Rosii (départements de Braila, Covurlui, Tulcea, Constantza).

Observations. — Ce cépage est souvent confondu avec le précédent, mais il s'en distingue, néanmoins, assez facilement, d'abord par son bourgeonnement plus violacé, ses

feuilles adultes bien plus incisées, — la découpure de leurs sinus atteignant parfois la nervure médiane —, et, ensuite, par ses grappes plus coulardes, lâches et rameuses, à grains plus petits et beaucoup plus foncés. Ils se rapprochent, comme teinte, du Chasselas violet, alors que le Braghina à gros grains rappelle le Chasselas rose de Falloux. Leur saveur est aussi plus relevée.

Le *Vulpe* est loin d'être une variété méprisable; au point de vue de la finesse des produits, il est supérieur au Braghina à gros grains, mais sa fertilité laisse trop à désirer. Sa coulure constitutionnelle en rend la culture vraiment trop peu rémunératrice. « Si le « Braghina de Dragachani, dit M. Nicoleano, donne le cachet des vins de ce cru renommé « pour les vins blancs, le Braghina à petits grains, qui est de préférence cultivé dans le « Mehedintzi et le Doljiu, donne le cachet des vins rouges de Mehedintzi, comme ceux de « Golul-Drancea, Rogova, Orevitza, et puis ceux de Plenitza, Palilula, etc. »

Rafle	20	Sucre	21 %
Pellicule	12	Acidité	6 %
Pépins	2		
Pulpe et moût	66		

BRAGHINA NEAGRA

Synonymie. — Vulpe Neagra.

Observations. — Il existe dans certains départements de la Roumanie, notamment ceux de Buzeu et de Romnicul-Sarat, une forme de Vulpe à raisins noirs. Son feuillage ressemble beaucoup à celui du Braghina à petits grains, bien qu'on puisse remarquer dans la variété noire un pétiole plus long, moins rouge, un limbe plus épais, des nervures plus vertes; mais où les différences s'accentuent c'est dans la comparaison des fruits. Le Braghina noir ne coulant jamais, son raisin est toujours garni et serré; c'est une belle grappe cylindrique, à grains sphériques, noirs et pruinés presque autant que l'Enfariné.

On ne peut donc pas voir dans ce cépage la forme noire du Vulpe, mais bien plutôt celle du Braghina de Dragachani. L'importance culturale de ce cépage étant des plus minimes, nous ne nous arrêterons donc pas davantage à sa description qui risquerait fort de reproduire les précédentes monographies avec des variantes insignifiantes.

J. Roy-Chevrier.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Kokour blanc

Synonymie. — Kakour (Catalogue de Luxembourg). — Kokura de Zante (Catalogue de *Zabel*). — Bos Kourca, Kaffy Kokour (Crimée, Smirnov). — Kakour.

Origine et aire géographique. — le district de Théodosie du gouvernement de la Tauride [illegible] espaces dans les vallées de [illegible] on l'utilise pour le vin. Outre [illegible] topol, de Kertch et dans divers [illegible] Russie : dans la province du Don [illegible] des Cosaques Melekhovsky [illegible] on ne doit pas recommander [illegible] et sa production ne couvre [illegible]

A propos de ce cépage (Odart) [illegible] « de la Tauride, soit pour [illegible] « localités où l'on en laissait [illegible] « avec ce raisin, le blanc [illegible] « de ceux qui commencent à cultiver [illegible] directeur du Jardin de Nikita, [illegible] « du vin, et que non seulement [illegible] « excellent à manger. » — D'après Odart, [illegible]

BIBLIOGRAPHIE. — [illegible] de l'Ampélographie universelle de [illegible] Sibata (russe, Simferopol, 1874). — [illegible] — J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie [illegible] (1888, p. 170). — L. Pierre et P. Levrier, [illegible] des de quelques cépages de la collection [illegible] Odessa, 1892). — M. Gerassimov, [illegible] dans le district de Théodosie (russe, Mémoires [illegible] Tauride russe, Moskau, 1894). — K. Maximowitsch, [illegible] — J. M. Guillon : Les cépages [illegible] (1896).

Tokaier blanc

KOKOUR BLANC

Synonymie. — Kakour blanc (*Hartwiss*). — Kakura blanc (*Pallas*). — Cacour blanc (Catalogue de Luxembourg). — Kakour bigasse, Kakour blanc de Crimée, Kakour vert, Kokura de Zante (Catalogue du Luxembourg). — Byas Kokour, Malvoisie de Crimée (?) (*Zabel*). — Bos Kokour, Bigas Kokour, Biasse Kokour, Sary Kokour, Ytchyl Kokour, Kadty Kokour (Crimée, Soudac). — Kokour Melekhowsky (Jardin de Nikita). — Kokours, Kakour.

Origine et aire géographique. — Le Kokour blanc est le cépage le plus répandu dans le district de Théodosie du gouvernement de la Tauride (Crimée). Il occupe de grands espaces dans les vallées de Soudac, de Koz, d'Aïssaw et d'autres, où, depuis longtemps, on l'utilise pour le vin. Outre cette région, on le rencontre dans les environs de Sébastopol, de Kertch et dans divers points de la Crimée et d'autres régions viticoles de la Russie : dans la province du Don (d'où provient le nom *Kokour Melekhovsky*, du bourg des Cosaques Melekhovsky), dans le gouvernement de Bessarabie, etc. ; mais, selon Tardan, on ne doit pas recommander ce cépage pour la Bessarabie, car il y devient peu productif et sa production ne couvre pas les dépenses de culture.

A propos de ce cépage, Odart dit : « Il était le plus estimé de tous les anciens cépages « de la Tauride, soit pour être mangé, soit pour être converti en vin dans quelques rares « localités où l'on en faisait. Depuis qu'on a repris la culture de la vigne, c'est encore « avec ce raisin, le blanc, celui proprement dit *Kakour*, qu'on fait le vin de Soudac, l'un « de ceux qui commencent la réputation des vins de ce pays. » M. Hartwiss, ancien directeur du Jardin de Nikita, dit que : « Le Kakour est le raisin par excellence pour faire « du vin, et que non seulement il est le premier sous ce rapport, mais qu'il est aussi « excellent à manger. » D'après Odart, « les grains sont beaux, oblongs, d'un jaune

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle (1873, pp. 449, 600). — N. Zabel : Extrait de l'Ampélographie universelle du Cte Odart avec la description de l'assortiment du Jardin impérial de Nikita (russe, Simféropol, 1871). — C. Tardan : Viticulture et vinification (russe, Odessa, 1874, p. 36). — J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (1881). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (1888, p. 170). — L. Portes et F. Ruyssen : La Vigne en Russie (Paris, 1892). — A. Bazarow : Description de quelques cépages de la collection de Magaratch au Jardin impérial de Nikita (russe, Messager viticole, Odessa, 1892). — M. Orlenko : Cours inédit d'ampélographie (russe). — S. Krym : Viticulture dans le district de Théodosie (russe, Messager viticole, 1894). — Magnus Blauberg : Le vin russe et le Xérès (russe, Moskou, 1894). — K. Merejkowsky : Le choix de meilleurs cépages (russe, Odessa, 1894). — J.-M. Guillon : Les cépages orientaux (1896).

d'ambre (Pallas dit : d'un blanc pâle) et mûrissent vers la mi-octobre en Crimée, car en Touraine, ou du moins ici, ils ne mûrissent presque jamais ».

Le nom *Kokour* proviendrait du mot grec *Korkyra* ou *Kerkyra* (κορκῦρα), ancien nom de Corfou. L'autre nom, *Kokura de Zante*, indique de même l'origine grecque de ce cépage, car Zante est aussi une île de Grèce. Malheureusement, nous n'avons pas d'indications précises pour résoudre cette question d'origine. A-t-il été introduit en Crimée par des nouveaux émigrants, les Grecs de l'Archipel, appelés au service militaire pendant la guerre turque de l'an 1769 et ensuite, après la conquête de Crimée en 1783, installés par Potiomkine au sud de la Crimée « pour surveiller le côté du sud à partir de Sébastopol jusqu'à Theodosie »? Ou peut-être est-il venu avec les anciens Grecs, habitants de la Crimée? Il est cependant des indices qui confirment que la viticulture florissait déjà en Crimée pendant la domination des Tatares, qui l'ont sans doute connue des Grecs : l'ambassadeur du roi de Pologne, Martin Bronewsky, qui visita la Crimée au milieu du XVIe siècle, dit que Soudac avait de grands vignobles qui donnaient le meilleur vin de la Crimée. En visitant ce pays en 1711, La Motroy goûta aussi à Soudac d'un vin qu'il comparait au Bourgogne. Au commencement du XIXe siècle (époque du célèbre botaniste Pallas), la même région était le centre de la culture du Kokour blanc, cépage le plus précieux et le plus répandu, on doit donc supposer que c'est de ce cépage qu'il est question dans les citations précédentes.

Ampélographie comparée. — Dans l'*Ampélographie* du Cte Odart (p. 600) nous trouvons l'opinion d'un propriétaire du département de l'Hérault qui a cru le Kokour identique à l'Augibi cultivé dans son pays : « Il y a bien quelque ressemblance, dit Odart, « mais ces rapports ne suffisent pas pour constituer l'identité : l'Augibi a les feuilles bien « plus arrondies, moins découpées et moins cotonneuses en dessous; il mûrit beaucoup « plus tôt, et son goût est peut-être quelque peu moins fin que celui du Kakour, mais en « compensation il est beaucoup plus productif et ses raisins sont bien plus faciles à « mûrir. » Le Kokour a beaucoup plus de ressemblance avec le cépage *Pis de chèvre blanc* (*Weisser Geisdutte*, *Ketsketsetsu blanc*) par la forme des grains ainsi que par la structure des feuilles; mais la symétrie des grains de celui-ci est moins accentuée que celle du Kokour, les sinus sont moins profonds et les nervures à la base du sinus pétiolaire sont toujours bordées par le liseré du limbe de la feuille qui est presque absent dans les feuilles du Kokour, où le sinus est bordé par les nervures mêmes. Leurs pépins se ressemblent aussi quoique leur poids et leur grandeur ne soient pas identiques : le poids de 100 graines de Kokour est 3 gr. 75; 100 graines de Pis de chèvre cultivé dans les mêmes conditions pèsent 5 gr. 15; la grandeur des pépins est pour le Kokour $4 \times 7.7\ 1/2^{mm}$, pour le Pis de chèvre $4.1/2 \times 8^{mm}$.

Odart indique la variété *Bigasse-Kokour* qui est bien plus productive que le type, mais bien moins agréable au goût; mais cette variété ne mûrissait pas dans les vignobles du Cte Odart. M. J.-M. Guillon indique même trois cépages différents : *Kakour* (Caucase?), *Kokour blanc* (Crimée) et *Bigasse* (Crimée); mais tous ces noms ainsi que le Kokour rapporté par Pulliat, dans *Mille variétés*, aux cépages perses, se rapportent au même cépage de Crimée, le Kokour blanc, qui, du reste, peut avoir quelques insignifiantes variations locales. Il est vrai que dans la collection de Magaratch, au Jardin impérial de Nikita, qui

servait principalement comme source de renseignements pour ceux qui étudiaient les cépages de la Crimée, il y a quelques cépages étiquetés *Bigasse Kokour* peu ressemblants au Kokour blanc, mais ce nom est incorrect ; quant au mot « *bigasse* », il est probable que c'est un nom altéré et qui provient, ainsi que le mot « bos », du mot tartare « *biasse* » qui signifie *blanc*. Les autres synonymes tatares cités au commencement de notre description représentent les différents états de couleur des grains, qui dépendent du degré de leur maturité : « *sary* » jaune, « *yechyl* » vert, enfin le mot « *kadty* » signifie dur. Le *Kokour rouge* (peut-être identique au Pis de chèvre rouge) et le *Kokour noir* ont très peu de ressemblance avec le Kokour blanc et on ne peut les considérer comme appartenant au même type.

Culture. — Le Kokour blanc est un cépage à vin aussi bien qu'un raisin de table. Sa productivité est constante et assez grande, mais elle dépend des modes de culture : dans les environs de Sébastopol, de Kertch et de Théodosie, en terrains non irrigués, il donne 20-25 hectolitres par hectare (180-200 vedros par dessiatine), et dans les vignobles irrigués de Soudac, Katcha, Belbec et d'autres vallées de Crimée, 45 hectolitres et plus (parfois jusqu'à 60 hectolitres).

On taille le Kokour à deux ou trois yeux. D'après Odart, le Kokour a absolument besoin de l'espalier, mais en Crimée, presque partout, on le conduit en gobelet. Il végète mieux sur les terrains argileux ; il est plus productif sur les terrains irrigués, les « Kopké » des vignobles de Soudac. Ce nom local des Tatares s'applique aux sols argileux provenant de la décomposition du schiste gris « ak-toprak » mêlé de sable et de gravier, lorsqu'il contient de l'eau près de la surface ; sur un terrain pareil, la végétation est vigoureuse et les raisins deviennent gros, aqueux et acidulés.

Quoique le Kokour n'appartienne pas aux cépages de maturité précoce, il peut être cultivé avec succès dans les régions plus septentrionales, car il souffre peu des gelées d'hiver quand on recouvre la souche de terre pour le défendre. Nous avons dit cependant que dans les régions plus au nord (Bessarabie) les qualités de ce cépage diminuent. Sa maturité est du commencement de la 3e époque. Les analyses périodiques du moût nous montrent que la maturité complète a eu lieu en 1901, sur la côte sud de la Crimée, le 7-(20) septembre ; à Soudac, on vendange vers le 1-(14) octobre (selon Odart, l'époque de la maturité pour la Crimée est la mi-octobre).

ANALYSE DU MOUT (LE 7-20 SEPTEMBRE 1901)

LABORATOIRE OENOCHIMIQUE DE MAGARATCH

1. Densité à + 15° c	1.0938	4. Déviation au polarimètre de Laurent à + 15° c	S 37
2. Acidité (gr. SO_4H_2 par litre	4.19	5. Glucose %	11.29
3. Sucre réducteur % dosé par la liqueur de Fehling	22.53	6. Lévulose %	11.24

Le bon vin de Kokour est léger, d'une belle couleur dorée : le vin du prince L. Golitzine était exposé à l'exposition de Nijny Nowgorod en 1896 et les experts l'ont estimé comme un très bon vin. Cependant, à Soudac, le Kokour est rarement vinifié seul, on le mélange habituellement avec les autres cépages. Dans la littérature nous trouvons très peu d'indications sur les qualités des vins de Kokour.

Dans l'ouvrage de M. Blauberg, *Le vin russe et le Xérès*, où l'auteur donne une analyse très détaillée du vin du prince Léon Golitzine, il dit : « *Kokoura N° 8*, caractérisé comme vin tout à fait limpide, un peu rosé de couleur, d'un bon goût et d'un bouquet agréable. »

ANALYSE DU VIN « KOKOURA N° 8 » (DU PRINCE L. GOLITZINE)

(D'APRÈS MAGNUS BLAUBERG)

Poids spécifique à 15° c	0,9907	Acide phosphorique	0,013
Alcool en poids %	8,32	Sucre réducteur	normal
Alcool en volume %	10,33	Matières astringentes et colorantes	0 051
Extrait à 100°	1,68	K_2O	0,073
Acidité totale en acide tartrique (en grammes pour 100 ccm.)	0,457	Na_2O	0,011
Acides volatiles en acide acétique (en grammes pour 100 ccm.)	0,090	Ca O	0,008
Crème de tartre (en grammes pour 100 ccm.)	0,094	Mg O	0,016
Glycérine (en grammes pour 100 ccm.)	0,655	Chlore	0,0042
Rapport de l'alcool à la glycérine	100 : 7,87	Azote	0,016
Matières minérales en gr. pour 100 ccm	0,200	Matières albuminoïdes	0,100
Acide sulfurique	0,032		

COMPOSITION DES VINS DE KOKOUR

(LABORATOIRE ŒNOCHIMIQUE DE MAGARATCH, EN 1901)

Vin de M. Skopnik à Soudac, année 1899.

Densité à 15° c	0,99172
Acidité totale (en acide tartrique)	5,25 °/₀₀
Acides volatiles (en acide acétique)	0,81 °/₀₀
Alcool en volume %	12,12 °/₀
Extrait à 100° c	1,94 °/₀
Cendres	0,172 °/₀

Couleur jaune foncée, un peu rosée, goût léger, harmonique, mais ordinaire.

Vin de M. S. Khadjy à Soudac, année 1887.

Densité à 15° c	0,99198
Acidité totale (en acide tartrique)	5,25 °/₀₀
Acides volatiles (en acide acétique)	1,095 °/₀₀
Alcool en volume °/₀	12,27 °/₀
Extrait à 100° c	2,047 °/₀
Cendres	0,234 °/₀

Couleur jolie, dorée un peu tirant au rose, goût assez fin, agréable et harmonique.

DESCRIPTION. — Souche, assez vigoureuse ; port érigé ; tronc fort ; écorce se détachant facilement en lanières larges et assez longues.

Bourgeons, robustes, de forte construction, larges à la base ; bourgeonnement blanchâtre, duveteux ; après débourrement les plus jeunes folioles, première et seconde, sont d'un blanc duveteux, entourées d'un liseré rosâtre ; les feuilles plus âgées, 3e et 4e, d'un vert clair, presque lisses.

Rameaux, gros, longs, droits, d'un gris jaunâtre clair, finement striés, avec des nœuds un peu plus foncés tirant sur le roux ; mérithalles courts (jusqu'à 10 cm.), couverts d'une pruine claire ; bois compact, vert intense à l'intérieur ; moelle assez développée, 1/2 du diamètre ; diaphragmes moyens, légèrement concaves à la face supérieure, fortement incurvés à la face inférieure.

Feuilles, moyennes ou sur-moyennes (à peu près 15 cm. longues sur 17 cm. larges) ; à 5, plus rarement à 3 lobes, car les sinus latéraux sont quelquefois peu développés ; ordinairement les sinus sont profonds et fermés par la superposition des lobes juxtaposés ; sinus latéraux arrondis, s'élargissant à la base ; sinus pétiolaire tantôt entr'ouvert, tantôt fermé ; sa base manque de parenchyme et est bordée par les nervures jusqu'à leur première bifurcation, et le sinus devient anguleux au lieu d'être arrondi ; cet angle, formé par deux nervures basilaires de la feuille, est ordinairement ouvert à 100° ou un peu plus ;

denture large, obtusement acuminée; face supérieure du limbe lisse, d'un vert voyant face inférieure duveteuse, d'un vert blanchâtre; nervures d'un vert encore plus clair pileuses, très saillantes à la face inférieure. — Pétiole de longueur très inconstante (8 à 13 cm.), lisse ou pileux, d'un vert clair, passant au violet pâle dans la moitié supérieure, près du limbe.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent aux 4e et 5e feuilles, coniques ou presque cylindriques, un peu ailées, moyennement épaisses, de grandeur moyenne (12-15 cm. longues sur 7-10 cm. larges); pédoncule de grosseur moyenne, ordinairement courbé à l'épaississement, assez fort, mais facile à casser sur la courbure; pédicelles longs. — *Grains*, ovoïdes, parfois un peu incurvés; (poids moyen d'un grain = 3 gr. 95, poids maximum 4 gr. 7; volume moyen = 3.65 cm. cubes; grandeur moyenne 16-18 × 25-28 mm; ces chiffres se rapportent à la culture du Kokour du sud de la Crimée, mais dans les vallées irriguées de Soudac et d'autres endroits les grains et les grappes atteignent des dimensions plus grandes); couleur des grains d'un vert jaunâtre, passant, à la maturité, au jaune d'ambre sous pruine bleuâtre; au soleil les grains paraissent brunâtres; peau assez épaisse, élastique; pulpe charnue, moyennement douce, acidulée, un peu aqueuse, sans saveur spéciale. Pépins d'un brun grisâtre, au nombre de 2, plus rarement 1 ou 3, mesurant 4 sur 7-7 1/2 mm; bec 1/2 mm long, de la même couleur que le pépin ou un peu rougeâtre (peut-être l'indice d'une variation locale); chalaze elliptique, peu saillante; échancrure du sommet peu marquée; fossettes de la face ventrale d'un gris verdâtre; poids de 100 pépins secs = 3.75 gr.

A. Potebnia.

ALBOURLA

Synonymie. — Alburla (*H. Gœthe*). — Albourlah rose de Crimée (*Marès*). — Albourlah rosso grosso (*Mendola*). — Korallenrother Muskateller (*H. Gœthe*). — Muscat rouge corail (*Portes* et *Ruyssen*). — Kirmisimisk-isyum, Kyzyl izioum (noms tatares de Crimée). — Zolotoï vinograd (russe).

Observations. — L'*Albourla* est un cépage de la Crimée ; nous n'avons aucun document pour nous assurer de son origine. M. Bazarow, ancien directeur du Jardin impérial de Nikita, ne reconnaît pas l'origine tatare du nom Albourla ; il le considère plutôt comme un nom arabe ; mais d'après l'affirmation de M. Solomon Krym, propriétaire de Théodosie, qui sait parfaitement la langue tatare, le nom Albourla est composé de deux mots *-al* rose et *bourla* brun, qui caractérisent très bien la couleur des grains qui sont roses (ou plutôt rouges) avec une légère nuance brunâtre. Les deux autres noms tatares, indiqués dans la synonymie *Kyzyl izioum* et *Kirmisi izioum* signifient « raisin rouge carminé » ; le mot *misk* est un mot arabe et signifie une odeur, un arôme ; ainsi l'expression *kirmisi misk izioum*, qu'on emploie aussi pour distinguer tous les cépages rouges musqués, veut dire dans la traduction littérale « raisin rouge aromatique ».

Nous trouvons les premières indications sur l'Albourla dans l'ouvrage du célèbre botaniste, académicien Pallas, « qui a parlé de cet excellent cépage avec éloges, au commencement du XIXe siècle, et témoigne ses regrets qu'il ne fût pas plus répandu dans les vignobles de Sondak » (Odart, p. 453). L'Albourla n'est pas actuellement un cépage très répandu et on ne le rencontre dans les vignobles du district de Théodosie et d'autres endroits de Crimée qu'en petits groupes formés de quelques ceps ; mais il commence à avoir de la valeur comme bon et fin raisin de table. La plupart des vignerons ne savent pas le conserver, ce qui diminue sa valeur et limite sa vente.

La maturité assez tardive de l'Albourla, qui a lieu en même temps que celle du Muscat

BIBLIOGRAPHIE. — F.-A. Trummer : Nachtrag zur systematischen classification und Beschreibung der im Herzogthum Steiermark vorkommenden Rebensorten (Gratz, Leycam's Erben 1855, p. 10). — Cte Odart : Ampélographie universelle (1873, p. 451). — N. Zabel : Extrait de l'Ampélographie universelle du Cte Odart avec la description de l'assortiment du Jardin impérial de Nikita (russe, Simféropol, 1871). — J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (1881). — H. Goethe : Handbuch der Ampelographie (Berlin, 1887, p. 33). — H. Marès : Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France (Paris, 1890, p. 111). — A. Bazarow : Description de quelques cépages de la collection de Magaratch au Jardin impérial de Nikita (russe, Messager viticole, Odessa, 1892).

Albourla

ALBOURLA

[illegible] — Albourlak dans le Crimée (*Marès*). — [illegible] Kokkinomouriko Mesketelier (*H. Goethe*). — [illegible] *Rouyssou*). — Kokkinomouriko-dermk. Kyzyl izioum (noms [illegible]

Dissertation. — [illegible] en un cépage de la Crimée nous n'avons aucun document [illegible] M. Dessaux, [illegible] du Jardin impérial de [illegible] un exemplaire [illegible] [illegible] le considère plutôt comme [illegible] [illegible] de M. [illegible], propriétaire de Théodosie, [illegible] le cépage [illegible] Albourla se compose de deux mots *-al* rose [illegible] [illegible] [illegible]

J. Troncy

Albourla

d'Alexandrie et même plus tard, empêche la propagation de ce cépage en dehors de la Crimée. A propos de sa maturité, Odart dit : « Aussi n'ai-je guère pu l'obtenir complète, même en espalier, qu'au moyen de l'incision annulaire ». La date de sa maturité, entre le 10 et 15 septembre, indiquée par H. Marès, n'est pas exacte, car, même au sud de la Crimée, la maturité complète n'arrive qu'au commencement d'octobre; en 1901, les analyses périodiques du moût ont donné pour la date de la maturité complète le 11 octobre (nouveau style).

ANALYSE DU MOUT 28 SEPTEMBRE-11 OCTOBRE 1901

LABORATOIRE OENOCHIMIQUE DE MAGARATCH

1. Densité à 15° c.	1.0989	4. Déviation au polarimètre de Laurent à 15° c.	— 9.29
2. Acidité totale (gr. $SO_4 A_2$ par litre)	2.10	5. Glucose "	12.14
3. Sucre réducteur " „ dosé par la liqueur de Fehling	24.15	6. Sévulose "	12.01

ÉPOQUES DE VÉGÉTATION EN 1901 AU VIGNOBLE DE NIKITA

NOM DES CÉPAGES	DÉBOURREMENT	FLORAISON	MATURITÉ	EFEUILLAISON
Albourla	7 avril/20 avril	28 mai/10 juin	28 septembre/11 octobre	12 novembre/25 novembre
Muscat d'Alexandrie	4 avril/17 avril	22 mai/1 juin	30 septembre/13 octobre	16 novembre/29 novembre

L'Albourla est un des meilleurs raisins de table de la Crimée par son goût et surtout par la beauté de ses grappes. D'après Pallas, il n'existe pas de raisin qui flatte plus le goût et la vue. Pour la vinification, il n'a aucune valeur, car il donne des vins plats et de mauvaise qualité.

Le cep est robuste et facile à défendre contre les insectes et les maladies cryptogamiques; il redoute peu les gelées de printemps.

On applique à l'Albourla la taille longue, au moins à quatre yeux. Les terrains schisteux et pierreux sont les plus favorables pour sa culture; il redoute la proximité des eaux du sous-sol.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse; écorce se détachant difficilement en lanières longues et étroites; débourrement assez tardif; jeunes feuilles et jeunes sarments d'une couleur rouge.

Rameaux, forts, d'un diamètre atteignant 2 cm. pour les plus forts sarments; rameaux striés, d'un jaune pâle rougeâtre à l'aoûtement, avec de petites ponctuations noires; mérithalles de longueur moyenne (14 cm. sur les sarments moyens et jusqu'à 18 cm. sur les sarments vigoureux); les sarments portent des ramifications vraies qui se développent à la place des vrilles; vrilles sur les sarments autant que sur leurs ramifications, discontinues, mais il arrive parfois qu'un nœud sans vrille alterne avec un (au lieu de deux) nœud portant des vrilles.

Feuilles, à trois ou cinq lobes, grandes, plus larges que longues (15-18 cm. de longueur sur 20-22 cm. de largeur); les bords du limbe un peu recourbés en bas; sinus pétiolaire fermé; sinus latéraux inférieurs petits; sinus supérieurs assez profonds; dents larges.

presque obtuses; face supérieure lisse, un peu luisante, d'un vert clair; face inférieure lisse, sans duvet. — Pétiole ainsi que les nervures principales et secondaires d'un rouge violet; long (14-17 cm.), fort. A la défeuillaison, la feuille prend une teinte jaune clair.

Fruits. — *Grappes*, au nombre de deux ou trois sur un même sarment : première, disposée généralement contre la 6e ou 7e feuille sur un pédoncule portant une feuille ou sur une ramification du sarment, grande et large (12-15 sur 18-22 cm.), belle, pendante, garnie sans être serrée; deuxième et troisième grappes situées plus haut et ordinairement séparées par deux mérithalles, plus petites, composées seulement de 25-50 grains; pédoncule fort, assez long, d'un brun rougeâtre; pédicelles assez longs (7-8 mm), grêles. — *Grains*, sur-moyens, légèrement oblongs ou presque sphériques, d'un beau rouge avec pruine donnant une nuance bleuâtre (poids de 100 grains = 422 gr.; poids des grains plus grands = 5.2 gr.; volume moyen d'un grain 3,8 cm. cubes; diamètre de 18 à 22 mm); peau assez fine; chair avec un jus bien sucré, croquante sans être trop charnue, d'un goût agréable et fin, très légèrement musqué. Pépins en nombre divers, de 1 à 4, plus souvent 2 et 3; grandeur des graines 4 × 7 mm; bec 2 mm; poids de 100 pépins secs = 3,35 gr.; couleur brunâtre uniforme; chalaze et raphé bien marqués.

A. Potebnia.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS Paris

Rafajone noir

Rafajone noir

RAFAJONE NOIR

Synonymie. — Rafajone de Venaco (à Corte). — Uva Vinagnola (raisin donnant beaucoup de vin, dans le canton de Calaenccia, Corte). — Uva Canina (raisin de chien, dans l'arrondissement d'Ajaccio). — Raisin noir (dans d'autres parties de la Corse). — Raffaone ou Raffajone nero (en Toscane).

Observations. — Le *Rafajone* est originaire d'Italie où il est cultivé en Toscane; on ignore quand s'est fait l'importation, qui est vraisemblablement fort ancienne. Indépendamment de la Toscane, ce cépage se rencontre dans l'île d'Elbe; en Corse, on le trouve dans l'arrondissement d'Ajaccio et surtout dans celui de Corte. Il jouait un rôle assez important dans les anciens vignobles; mais, depuis la reconstitution, son emploi comme greffon a beaucoup diminué; il a même disparu dans certains milieux où il occupait une place assez importante. Comme la plupart des anciens cépages indigènes corses, il est remplacé par des cépages continentaux par suite de la facilité plus grande que l'on éprouvait à se procurer ces derniers greffés et soudés, et de la pensée, qui n'est d'ailleurs pas toujours justifiée, que la prospérité plus grande de la viticulture sur le continent était due à la supériorité des vignes qui y étaient cultivées.

M. le Cte J. de Rovasenda dit à propos du *Raffaone* ou *Raffajone nero*, décrit par le Comice agricole de Florence : « Je me propose de le confronter avec le *Mammolo*, avec lequel il semble avoir quelque analogie, sans être peut-être identique. » Le *Mammolo nero*, qui est également cultivé en Toscane, ressemble, en effet, beaucoup au *Rafajone noir*, autant qu'on peut en juger par la planche et la description qui en sont données dans l'*Ampelografia italiana*, bien que la grappe semble plus petite et la feuille un peu plus profondément découpée; mais ce sont là des différences peu importantes et qui peuvent résulter de conditions particulières de développement inhérentes au milieu et à la culture. Tous deux sont vigoureux et à port étalé exigeant des supports pour les soutenir; avec des sarments vert clair à l'état herbacé et de couleur noisette une fois aoûtés, à mérithalles longs; à feuilles quinquelobées, avec sinus pétiolaire le plus souvent fermé par la superposition des lobes latéraux, repliées en cornet, d'un beau vert glabre à la face supérieure et d'un vert plus clair, avec un léger duvet à la face inférieure; à grappe tron-

BIBLIOGRAPHIE. — Cte J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (trad. Dr F. Cazalis et prof. G. Foëx, 1881, p. 173). — Dr J. Guyot : Étude des vignobles de France (1868, t. I, p. 140). — Ampelografia Italiana (Ministero d'agricoltura e commercio, Torino, 1879, p. 43 et pl. XI, Mammolo nero).

conique, serrée, à rafle peu rameuse, grosse, herbacée et vert clair, sauf dans la partie voisine du sarment qui est ligneuse ; à grains sub-ovales, moyens, à pellicule noir violacée et pruineuse. Ce n'est guère, nous semble-t-il dans de pareilles conditions, que, par la comparaison des époques de végétation dans un même milieu, la question d'identité ou de différence de ces deux cépages pourra être tranchée, et c'est en Toscane que cette étude pourrait être le plus commodément faite.

Le Rafajone est soumis en Corse tantôt à la taille courte, à deux ou trois yeux francs, tantôt à la taille longue ; mais cette dernière doit être préférée parce que les yeux de l'extrémité du sarment sont plus fructifères que ceux de la base. Sa bonne vigueur moyenne et la nature de ses sarments longs, étalés et grimpants, le rend particulièrement propre à la culture en treilles, sur arbres, comme en Toscane, ou sur fil de fer.

Ce cépage se plaît particulièrement dans les sols légers, frais et fertiles. Il débourre à peu près à la même époque que le Gamay, mais sa maturité est beaucoup plus tardive et correspond au moins à la 3e époque de M. Pulliat. Il est peu sujet à la coulure et au Mildiou, mais il craint l'Oïdium et la Pourriture qui, dans les années humides, en altère facilement les grains à raison de la faible épaisseur de la pellicule.

La vendange du Rafajone n'est jamais vinifiée seule en Corse, à cause de la qualité inférieure du vin qu'elle produirait ; son rendement élevé en jus (80 % environ) la fait employer comme élément de quantité dans des mélanges avec les raisins d'autres cépages, d'une richesse alcoolique plus élevée.

DESCRIPTION. — Souche, assez vigoureuse, de grosseur moyenne.

Bourgeons, assez saillants, obtus ; bourgeonnement tomenteux, donnant lieu à des jeunes feuilles vert clair, blanchâtres, légèrement jaunâtres.

Rameaux, herbacés vert clair, rayés de pourpre violacé ; aoûtés, de couleur noisette, longs, peu sinueux, plutôt grêles, à mérithalles assez longs ; nœuds de moyenne grosseur ; bourgeons bien marqués, obtus ; nombreuses ramifications ; vrilles bifurquées, portant habituellement les grappes sur les 3e ou 4e nœuds.

Feuilles, moyennes, quinquelobées ; à sinus pétiolaire assez profond, le plus souvent fermé par la superposition des lobes voisins ; sinus latéraux près de l'origine peu profonds ; extrêmes plus profonds et fréquemment fermés par la superposition des lobes voisins ; dents larges et acuminées ; limbe à relief un peu bullé et contourné légèrement en entonnoir, de consistance moyenne, d'un beau vert et glabre à la face supérieure, se nuançant par place de rouge foncé dans l'arrière-saison, d'un vert plus pâle et avec un léger duvet à la face inférieure ; nervures grêles, assez saillantes. — Pétiole court, trapu, d'un vert clair, formant avec la nervure médiane un angle obtus.

Fruits. — *Grappes*, grandes, tronconiques, non ailées, serrées, bien régulières, quand elles ne coulent pas ; pédoncule vert clair et herbacé, sauf dans la partie avoisinant le sarment, qui est ligneux et de couleur noisette. — *Grains*, moyens, oblongs, d'un noir violacé, pruinés, très juteux, peu sucrés.

G. Foëx.

J. Troyon

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Sciaccarello

Sciaccarello

SCIACCARELLO

Synonymie. — Siaccarello nero, Sciaccarello noir, Sciuchitajolo (*craquant* ou *croquant*, arrondissement de Sartène). — Barbera (?) (Italie), Montanaccio (par erreur).

Aire géographique et ampélographie comparée. — Sans qu'il nous paraisse possible d'identifier sûrement le *Sciaccarello nero* avec la *Barbera* du Piémont, comme le voudrait M. J.-A. Ottavi, il y a cependant tout lieu de penser que ce cépage, comme la plupart de ceux cultivés en Corse, est originaire d'Italie ; mais il nous a été jusqu'ici impossible de recueillir des documents offrant quelque certitude relativement à l'époque de son importation, qui est vraisemblablement fort ancienne, non plus que sur la région où il serait cultivé dans la Péninsule.

En Corse, il est très répandu dans l'arrondissement de Sartène et d'Ajaccio ; il a beaucoup moins d'importance dans le reste de l'île. D'après M. J.-B. Castelli, il ne se rencontrerait qu'exceptionnellement dans les vignobles de l'arrondissement de Bastia. M. Boyer, professeur spécial d'agriculture à Sartène, nous écrit au sujet de ce cépage : « Ce n'est que très exceptionnellement que le Sciaccarello constitue l'élément dominant dans nos vignobles. Dans une vigne plusieurs fois centenaire que je possède, il entre dans l'encépagement pour les neuf dixièmes, environ ; c'est sans doute un cas unique. Généralement on l'associe dans une assez faible proportion à d'autres cépages du pays : le *Carcajolo blanc* et le *Carcajolo noir*, *Vermentino*, *Aleatico*, *Calitrano* ou *Brustiano*, etc. »

M. le Cte J. de Rovasenda a écrit, dans son *Essai d'une ampélographie universelle* : « *Sciaccarello nero*, Corse G. — Je lis dans Ottavi que le *Sciacarello nero* est la *Barbera piémontaise*. Cette assertion me paraît très douteuse, et, malgré l'autorité, en fait de choses agricoles, de ce professeur, je crois qu'on ne saurait l'admettre sans preuve ou, du moins, sans vérification. (Je persiste à croire, dit Ottavi, que le *Sciaccarello* de Corse n'est autre que la *Barbera du Piémont*. Tout se ressemble dans ces deux cépages hormis le dessous de la feuille, qui dans la *Barbera* présente quelque chose de soyeux, tandis qu'elle est glabre dans le *Sciaccarello* ; mais cela dépend du climat. Plus on approche du nord et plus les végétaux sont poilus ; ils sont en quelque sorte mieux habillés.) Cette théorie de M. Ottavi ne sera pas admise par la plupart des ampélo-

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle (Paris, 1869, p. 546). — Cte J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (Montpellier, 1881, p. 194). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (3e édit., Montpellier, 1888, p. 344).

graphes. Constater que la feuille est cotonneuse dans la *Barbera* et glabre dans le *Sciaccarello*, n'est-ce pas prouver suffisamment que ces deux cépages sont différents. »

N'ayant pas eu occasion de voir la Barbera, il nous est difficile de nous prononcer en connaissance de cause sur cette question; cependant nous ferons remarquer que la feuille du Sciaccarello, tel que nous l'avons vu au vignoble de Saparelle, près de Sartène, n'est pas glabre à sa face inférieure, mais elle y est garnie sur les nervures et sous-nervures d'un duvet court et aranéeux, ce qui tendrait à atténuer l'objection de M. le Cte J. de Rovasenda.

Si l'on compare le dessin que nous donnons du Sciaccarello avec la planche III de l'*Ampélographie italienne*, qui représente la Barbera, on est frappé de la différence d'aspect de la feuille et de la grappe, apparente à première vue; la feuille est peu profondément découpée dans la figure du Sciaccarello, tandis qu'elle a des sinus profonds dans celle de la Barbera et la grappe du premier de ces cépages est bien garnie, tandis que celle du second est clairsemée. Mais si les feuilles choisies par nous sont peu sinuées, parce que cette forme était prédominante dans le vignoble où nous l'avous étudiée, la forme nettement quinquelobée, semblable à celle de la Barbera, a été observée et notée. Quant à la différence dans l'état des grappes, elle peut tenir à ce que celle de la Barbera donnée par l'*Ampélographie italienne* est éclaircie par la coulure, tandis que celles qui m'ont été envoyées de Corse ont été choisies avec soin parmi les mieux fournies; à part cela d'ailleurs la forme générale est la même, le pédoncule et les pédicelles présentent les plus grandes analogies, enfin les grains sont tout à fait semblables. Au reste, ces dissemblances s'atténuent beaucoup et disparaissent presque entièrement si on met en regard la planche du Sciaccarello du présent ouvrage avec celle de la Barbera du *Vignoble* de V. Pulliat (t. I, p. 167), il y a presque identité. Il nous semble donc que comme pour le Rafajone noir et le Mammolo, une étude des deux cépages faite dans le même milieu, avec observation attentive des époques de végétation, serait nécessaire pour trancher définitivement ce point intéressant.

Le Cte Odart mentionne un *Sciaccarello rosso* à « beaux grains allongés, d'une jolie couleur rouge, croquants et de bon goût », et un *Sciaccarello bianco* dont il ne peut rien dire parce qu'il n'en a pas vu le fruit, ces variétés ne nous ont pas été signalées en Corse et nous n'avons pu par conséquent les y étudier.

Enfin les viticulteurs de l'arrondissement de Sartène admettent que le *Montanaccio* est une variation culturale du Sciuchitajolo ou Sciaccarello, qui n'en différerait que par une production beaucoup plus abondante. Mais l'examen de ces deux formes montre que tandis que le grain du Sciaccarello est allongé et croquant (d'où son nom), celui du Montanaccio est sphérique et à chair fondante et peu résistante; ces caractères nous semblent de nature à les différencier suffisamment, en tant que cépages, pour faire rejeter cette manière de voir.

En résumé, le Sciaccarello nous paraît caractérisé comme il suit : *souche* assez vigoureuse, à port mi-érigé; *sarments* grêles et droits; *feuilles* moyennes, quinquelobées, à sinus plus ou moins profonds, d'un beau vert et glabres à la face supérieure, d'un vert plus pâle, avec un duvet aranéeux et court sur les nervures et sous-nervures à la face inférieure; *grappe* moyenne ou grosse, ailée, généralement plutôt lâche, souvent millerandée, à grains moyens, oblongs et croquants.

Culture. — Le Sciaccarello est habituellement soumis, en Corse, à la taille en gobelet avec coursons courts, auxquels on ajoute parfois un pissevin; quelques essais de taille longue semblent démontrer que cette méthode lui conviendrait très bien dans les bons terrains, tout au moins. Des pincements et des rognages, appliqués en temps convenable, paraissent également avoir un effet utile sur ce cépage, en diminuant sa propension à la coulure et au millerandage. Il paraît se comporter particulièrement bien lorsqu'il est greffé sur le Riparia Gloire qui en assure mieux qu'aucun autre porte-greffe la bonne fructification, aussi doit-on le placer sur ce dernier toutes les fois que la nature du sol le permet.

Le Sciaccarello est généralement cultivé en Corse dans les bons terrains de coteaux qui paraissent lui convenir beaucoup mieux que ceux de plaine, vraisemblablement à cause de sa tendance à la coulure. Il débourre après tous les cépages blancs du pays et la plupart des cépages noirs, après l'Aramon et la Carignane, et un peu avant le Morrastel, ce qui montre qu'il serait peu sujet à la gelée dans les contrées exposées à cet accident. Sa maturité correspond à la 3e époque de M. Pulliat; elle est à peu près contemporaine de celle de l'Aramon du Languedoc, ce qui lui permet d'atteindre facilement toutes ses qualités en Corse.

Facile à défendre contre le Mildiou et l'Oïdium, il ne redoute sérieusement que la coulure et le millerandage, aussi est-il bon d'unir aux précautions déjà indiquées (plantation dans des sols sains et bien exposés, greffage sur porte-greffes fructifères, tels que le Riparia Gloire, pincements et rognages), un choix très attentif des boutures et greffons qui ne doivent être pris que sur des pieds et des sarments à fructification bien régulière et abondante.

Dans les conditions actuelles de sa culture en Corse, on le regarde comme d'une production moyenne, comparable à celle de l'Œillade et du Cinsaut.

D'après M. L. Boyer, « le Sciaccarello se recommande par des qualités de tout premier ordre. C'est d'abord un raisin de table exquis; c'est en outre le meilleur cépage de cuve que nous possédions dans l'arrondissement et, sans doute, en Corse. Les viticulteurs sont unanimes sur ces deux points : il donne aux vins de la finesse et de la distinction, et c'est certainement au Sciaccarello que les vins de Tallanais doivent leur réputation. Son vin est alcoolique, bouqueté et de bonne garde. Il n'est point vinifié seul, parce qu'il est toujours cultivé avec d'autres cépages corses de même époque de maturité, et la vendange s'opère en une seule fois; aucun procédé spécial ne lui est, par suite, appliqué. »

DESCRIPTION. — Souche, assez vigoureuse, à tronc plutôt gros, avec écorce se détachant en lanières grossières, à port mi-érigé.

Bourgeons, coniques, peu volumineux; bourgeonnement donnant lieu à de jeunes feuilles qui, lorsqu'elles ont un centimètre ou un centimètre et demi, sont de couleur un peu rouillée à la face supérieure, avec les nervures ressortant en vert sur le duvet blanc qui recouvre la face inférieure.

Rameaux, assez longs, droits, grêles; à mérithalles moyennement longs et cylindriques; à nœuds aplatis, moyennement renflés; ramifications nombreuses et assez longues; le bois est vert clair lorsqu'il est herbacé, d'un brun cannelle assez foncé quand il est aoûté; vrilles assez fortes, généralement bifurquées.

Feuilles, moyennes, aussi larges que longues; à cinq lobes indiqués, parfois découpés, creusées en entonnoir, plus ou moins tourmentées; sinus pétiolaire profond et fermé le plus souvent par la superposition des lobes adjacents; sinus latéraux près de l'origine, peu profonds, parfois nuls; sinus latéraux extrêmes, quelquefois assez profonds; lobe extrême souvent bien détaché; lobes latéraux moins accusés; dents nettement dessinées, en deux séries; limbe moyennement épais, légèrement gaufré entre les nervures, d'un beau vert et glabre à la face supérieure; d'un vert plus pâle avec un duvet aranéeux et court sur les nervures et sous-nervures; nervures minces, peu saillantes; se nuançant de rouge sur certains points vers le bord, pendant l'arrière-saison. — Pétiole long, plutôt grêle, teinté de pourpre violacé et formant un angle presque droit avec la nervure médiane de la feuille.

Fruits. — *Grappes*, situées sur les 2e et 3e nœuds, moyennes, ailées, généralement lâches, souvent millerandées; pédoncule de moyenne grosseur, plutôt court, herbacé, sauf dans la partie voisine du sarment; pédicelles longs et grêles; bourrelet assez gros et verruqueux. — *Grains*, moyens ou sur-moyens, oblongs, fermes et craquants (d'où les noms de Sciaccarello et de Sciuchitajolo), à pellicule d'un noir bleuâtre, pruiné, à ombilic persistant, central, peu apparent; à chair juteuse, d'une saveur très agréable.

G. Foëx.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Elbling

ELBLING

ELBLING

Synonymie. — Elbling, Elbe, Elbele, Elben ou Alben (vallée du Mein, Grand-Duché de Bade et Alsace, de Wissembourg à Strasbourg). — Kleinberger (Ahrthal, Mittelrhein et Rheingau). — Kleinbeer et Klemmer (sur la Moselle). — Albig, Sussgrober, Albe, Weissalbe (dans la Hardt et la Bavière rhénane). — Kristeller et Kristaller (sur la Tauber, *Stoltz* et *Babo*). — Burger, Bourgeois, Burgauer, Burgeger, Grobburger, Gemeine Traube, Hartalbe, Rheinelbe (Alsace et Suisse, *Oberlin*). — Pecèk, Blesec, Morawka, Kratkopecelj, Kurzstingel (Styrie). — Tarant bily, Bielovacka (Bohême). — Elben fehér (Hongrie). — Biela zrebnina et Srebonina (Croatie, *H. Gœthe*). — Facun, Facan, Vert-Doux, Verdin blanc, Gros blanc, Gouais blanc et Mouillet (Lorraine et Luxembourg). — Allemand blanc (Franche-Comté). — Marmot, Plant Madame et Gros Meslier, par erreur (Marne et Aisne, *A. Berget*).

Historique et origine. — Selon Babo et les auteurs allemands qui suivent son autorité, l'Elbling serait un cépage d'origine italienne importé en Germanie par les Romains au IVe siècle. Il croit pouvoir y reconnaître l'*Albuelis* de Columelle et de Pline, cépage que Celsus, contemporain de Tibère, recommandait déjà pour les cultures en hautains comme valant mieux « sur les collines que dans la plaine, sur les arbres que sur le joug, en haut des arbres qu'en bas, et très fécond en rameaux et en raisins[1] ». Cette assimilation, fondée

1. Cité par Columelle, *De Re Rustica*, l. III, Panckoucke, 1844.

BIBLIOGRAPHIE. — Jean Bauhin : Historia plantarum universalis (Embrun, 1651, t. II, l. XV, p. 67, n° V). — Dussieux : Cours complet d'agriculture (t. X, 1880, art. Vigne, et pl. XVII, « Gouais »). — Bronner : Weinbau Deutschlands (1842, pp. 55-64). — Trummer : Nachtrag zur systematischen Classification und Beschreibung (Graz, 1855, p. 106). — L. Babo : Der Weinstock und seine Varietäten (1857, p. 229). — Stoltz : Ampélographie rhénane (Mulhouse, 1852, pp. 45-67). — Odart : Ampélographie universelle (6e édit., 1863, p. 315). — H. et R. Gœthe : Atlas (Wien, 1873-75, pl. XVII). — H. Gœthe : Handbuch der Ampelographie (Graz, 1878, p. 102). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (1878, t. II, n° 153). — Oberlin : Rapport au Congrès de Colmar (1886). — Rovasenda : Ampélographie universelle (trad., 2e édit., 1887, p. 30). — Pulliat : Mille variétés (3e édit., 1888, p. 52). — Portes et Ruyssen : Traité de la vigne et de ses produits (Paris, 1888, t. I, p. 334). — P. Held : Weinbau, Thaer Bibliothek (P. Paray, Berlin, 1894, p. 72). — Ch. Rouget : Les Vignobles du Jura et de la Franche-Comté (Poligny, 1897, pp. 124-25). — A. Berget : Les Vignobles du Rheinthal (Vigne américaine, avril 1900). — Ch. Oberlin : Systematiches Verzeichniss (Colmar, 1900, n° 297). — Communications de MM. Oberlin, Lévy-Zivi, Schoffer, H. Miès, G. Briant et abbé Mathieu.

sur des analogies superficielles, n'a pour fondement que la persuasion où l'on était jusqu'aux découvertes des paleophytographes modernes que la vigne n'avait été connue dans les pays au nord du bassin du Rhône qu'à partir de l'importation des variétés cultivées par les Romains. Sans doute, il est vrai que les Germains, dont les cités n'avaient, au dire de César, « pour plus beau titre de gloire que d'être environnées de vastes déserts et de pays ravagés[1] », ne connaissaient pas le vin et la vigne avant d'entrer en contact avec les Romains. Tacite rapporte que leur boisson ordinaire était la bière, et sa remarque que « les plus voisins de la frontière achètent même du vin[2] » témoigne qu'ils n'en étaient pas encore producteurs à la fin du premier siècle de notre ère. Mais la constatation plus téméraire de Tacite que le sol de la Germanie, « fertile en grains, se refuse aux arbres fruitiers[3] » témoigne simplement, par son exagération évidente, non que la flore teutonique ne renfermait aucun arbuste aux fruits comestibles, mais seulement que les Germains, peuple pasteur, ignoraient totalement l'horticulture. C'est maintenant un fait acquis, par l'étude des plantes fossiles, que la vigne, en Germanie comme en Gaule, figurait dans la flore du quaternaire. Encore aujourd'hui, les vignes sauvages sont représentées dans celle de la vallée du Rhin par un grand nombre de variétés particulières. Sachs faisait déjà mention, dans son *Ampelographia* (Leipzig, 1661, n° 8), de l'une d'elles sous le nom de *weisse Weinrebe* (litt. vigne à raisin blanc).

Depuis, une étude sur les vignes sauvages de l'Alsace, du duché de Bade et de la Lorraine, qui a été confiée en 1881 à M. Oberlin et continuée par lui durant 15 années, a donné des résultats du plus grand intérêt sur l'origine et la résistance de la vigne. Quoique l'administration forestière mette tous ses soins à exterminer les vignes sauvages, on en trouve encore aujourd'hui des types assez nombreux dans les bois de la plaine sur les deux rives du Rhin, à des distances assez grandes des vignobles, lesquels sont situés sur les avant-côtes des Vosges. Fait assez curieux, dans les forêts de la montagne la vigne sauvage n'existe pas.

Les variétés de cette nature ont une vigueur extraordinaire ; elles grimpent sur les arbres les plus élevés, étalent leurs pampres verts garnis de grappillons à petits grains ronds au soleil, au-dessus du feuillage de l'arbre et finissent par entrelacer les branches de celui-ci comme le ferait une clématite sauvage. Il a été trouvé, dans une île du Rhin, un cep de 20 centimètres de circonférence et d'une trentaine de mètres de hauteur, sur un chêne plusieurs fois séculaire ; la vigne et l'arbre doivent avoir le même âge.

Jamais sur ces sauvageons, qui ne sont ni taillés ni mutilés par la main de l'homme, on n'a remarqué des traces de maladies cryptogamiques. Tout comme les vignes d'Amérique, ils résistent aux froids les plus intenses. L'hiver rigoureux de 1879-1880, qui par une température de 23 degrés au-dessous de zéro, a détruit une grande partie des vignes cultivées de l'Alsace, ne les a pas incommodés le moins du monde, quoiqu'en plaine ils aient été exposés à des froids encore plus considérables.

On a collectionné une grande partie de ces types si rustiques ; on les a plantés au vignoble ; l'essai a duré 15 ans ; ils ont été taillés et traités en tous points comme la vigne cultivée ; bientôt les maladies cryptogamiques ont fait leur apparition. Ces résultats sont

1. *Commentaires*, l. VI, XXIII.
2. *Mœurs des Germains*, XXIII.
3. *Id.*, V.

très certainement de nature à présenter la question de la résistance de la vigne sous d'autres horizons.

Les espèces sylvestres sont toutes à fruits noirs, tandis qu'en Alsace et dans le duché de Bade on ne cultive généralement que des variétés à raisins blancs. Les grappes et les grains sont petits et ressemblent à s'y méprendre, ainsi que du reste le feuillage, aux vignes sauvages du Caucase. Il y a lieu de remarquer en outre qu'un assez grand nombre de pieds ne donnent que des fleurs mâles, en abondance, et à odeur exquise. On a planté plusieurs de ces types, ainsi que certains sauvageons du Caucase, à l'Institut viticole Oberlin, à Colmar, afin de pouvoir pousser plus loin les observations [1].

Ces considérations portent très certainement à présumer que les espèces sylvestres de la vallée du Rhin sont réellement des vignes sauvages, qui n'ont aucune analogie avec les vignes cultivées de la contrée. A moins d'admettre qu'ils peuvent dériver de variations obtenues par la culture, l'Elbling ainsi que les autres variétés alsaciennes semblent donc bien avoir été importées, à l'exclusion toutefois du Riesling et du Kniperlé ou Ortlieber, deux espèces du pays, qui, à n'en pas douter, proviennent de semis. Qui sait si l'Elbling n'a pas donné naissance au Riesling; il se trouve en effet dans la collection des hybrides Oberlin un semis d'Elbling, dont le feuillage ressemble à celui de la mère et dont le fruit a une certaine analogie avec le Riesling.

Quoi qu'il en soit de l'origine des variétés elles-mêmes, en raison de ce fait établi que les Romains ont été les instituteurs des Germains en matière de viticulture, il résulte au moins que les noms des plus anciennes doivent être de dérivation latine. L'un de nous est arrivé à cette conclusion dans la recherche des origines du nom de la race française des Pinots [2]. Pareille constatation peut être faite pour l'étymologie du nom de l'Elbling, Albig ou Elben, qui dérive visiblement, comme celui du grand fleuve allemand (Elbe, en latin Albis), du latin albus, blanc [3], avec addition du suffixe ling, dont le sens habituellement péjoratif implique une idée de médiocrité. Comme le mot latin d'albuelis, le mot allemand elbling signifie donc vigne à raisin blanc commun; pas n'est besoin d'insister sur la vulgarité de ce qualificatif pour conclure que cette communauté de désignation ne saurait suffire même pour constituer une vague présomption d'identité entre l'Albuelis de Columelle et l'Elbling allemand. Mais comme tous les ampélonomes allemands s'accordent avec Stoltz à reconnaître l'Elbling pour la variété « dont la culture a été de mémoire d'homme la plus répandue dans la vallée du Rhin », il n'est pas téméraire de conclure qu'elle doit être originaire de cette région, où cette vigne est d'ailleurs assez communément appelée *Rheinelbe*. L'Elbling est donc en Allemagne le cépage national par excellence, comme en témoigne le synonyme franc-comtois de *Raisin blanc des Allemands* (Uvæ germanicæ dictæ « des Alemans », albæ), sous lequel il apparaît pour la première fois avec certitude dans l'Ampélographie scientifique.

Le Bâlois Jean Bauhin, qui la mentionne ainsi dans son *Historia plantarum universalis*, rapporte vers 1650 : « Que cette vigne est fréquemment cultivée dans le duché de Wurtemberg, où son raisin est dit *Elbe* et *Gut Elbe*. En Alsace, au contraire, où on l'appelle

1. Catalogue, in Oberlin, *Systematisches Verzeichniss*, p. 84-86.

2. A. Berget, *Contribution à l'étude des noms de cépages. Vigne américaine*, 1898.

3. Le moyen allemand renferme le radical *elb* que J. et W. Grimm, *Deutsches Wörterbuch*, 1862, font dériver du latin Helvus, le gris brun ou hochgelb. La première étymologie nous paraît préférable.

Rhein-Elbe, on en connaît deux variétés, l'une sous cette dénomination, et l'autre sous celle de Rauch Elbe, dont les feuilles tombent facilement et que nos vignerons arrachent et expulsent à Montbéliard[1]. » Selon Babo et Stoltz, l'Elbling peuplait encore au XVIIIe siècle les 3/4 des vignes de la vallée du Rhin, proportion descendue aux 2/3 dans la première moitié de ce siècle, ainsi que dans les vallées adjacentes de la Moselle, du Mein et de la Nahe. La concurrence de variétés plus précoces, notamment du Chasselas (Gutedel), du Pinot gris (Grauer Klewner), du Kniperlé et du Sylvaner, a depuis continué à réduire sensiblement sa surface de culture.

En France, où cette variété s'était un peu répandue, surtout en Lorraine, en remontant la vallée de la Moselle, l'histoire du *Bourgeois* se confond avec celle des Gouais, parmi lesquels il est rangé par tous les anciens ampélographes sous les synonymes habituels de *Mouillet*, *Verdin blanc*, *Facun* ou *Plant Madame*. Tel est par exemple le cas de Dussieux, dans son article *Vigne* du *Dictionnaire de Rozier*, 1800, qui a décrit à tort l'Elbling comme le véritable Gouais, sous cette dernière appellation (pl. XXVI, fig. 2), et celui de Cels, dans son *Commentaire du 3e liv.* d'Olivier de Serres (édit. de 1804), au mot *Gouest*. Cette confusion avait plus ou moins subsisté jusqu'à notre époque. Ce sera une des acquisitions de l'*Ampélographie* de l'avoir définitivement dissipée[2].

Aire géographique. — Malgré la concurrence croissante de nombreux nouveau venus, l'Elbling est encore à l'heure présente la variété la plus généralement répandue dans toute l'Allemagne. Avec le noble Riesling, elle est le cépage national par excellence, celui dont la culture a la plus haute antiquité dans toutes les régions viticoles du pays. Tandis que le Riesling, plant noble mais parcimonieux, produisait les vins fameux qui ont porté sur tous les points du monde la renommée des vins du Rhin, l'Elbling acquérait la réputation du cépage d'abondance le plus propre à donner les vins de consommation courante. Témoin ses noms alsaciens de *Burger* (plant bourgeois) et de *Geschlachter Burger* (bon bourgeois).

Les centres principaux de sa culture sont encore la moyenne vallée du Rhin et les basses vallées de ses affluents : le Mein, la Moselle et la Nahe. Au nord de cette région, on le trouve encore sous le nom de *Kleinberger* jusque dans les Siebengebirge et l'Ahrthal, où il compose les rares vignobles blancs de ces vignobles extrêmes. Il domine encore dans les vignobles du Luxembourg sous le nom exclusif de Burger. Dans le cagnon du Rhin, de Bingen, à Bonn, la vallée de la Moselle et le Palatinat, il a sensiblement reculé depuis cinquante ans devant le Sylvaner, mais il conserve la préférence pour les expositions froides, où son rival est sujet aux gelées d'hiver. Dans le Rheingau, il est assez souvent mélangé au Riesling dans les crus inférieurs. Il en est de même dans le Würtemberg. Dans le Grand-Duché de Bade et l'Alsace, sa culture, jadis dominante, s'est depuis un siècle beaucoup réduite en faveur de celle du *Kniperlé*, petit *Räuschling* ou *Ortlieber*, du Sylvaner et des Chasselas (Gutedel). Mais il conserve la préférence dans les terres fortes ou sujettes aux gelées d'hiver et de printemps. Sous le nom de Burger, il est encore très répandu dans le Haut-Rhin, dans les cercles de Strasbourg et de Schlestadt. Dans les environs de Ribeauvillé et de Riquewihr, on lui préfère maintenant des variétés plus fines

1. Texte reproduit in Roy-Chevrier, *Ampélographie rétrospective*, Coulet, 1900, p. 209.
2. V. les Monographies de l'Enfariné, t. II, et du Gouais blanc, t. III.

et plus précoces. De même en Suisse où il abonde encore sur les bords des lacs de Zürich, de Bienne et de Neufchâtel, il recule devant les Fendants (Chasselas). A l'est, il est descendu par la vallée du Danube jusque dans les environs de Vienne et la Hongrie. On le rencontre également dans les vignobles de la Styrie et de la Croatie, mais en faibles quantités. En France, sa culture n'a jamais eu quelque extension qu'en Lorraine, où on le cultive encore sous les noms de *Bourgeois*, *Mouillet*, *Gouais* et *Facan* ou *Facun*. Il dominait dans quelques vignobles du pays messin, notamment aux environs de Sierck et dans la moyenne vallée de la Moselle. Mais on lui préfère aujourd'hui l'Aubin ou Blanc de Moselle sur les côtes de la Meuse, et si on le rencontre encore sous le nom de *Marmot* dans les vignobles de la Marne, ce n'est plus qu'à titre de cépage d'assortiment, dans les expositions les plus médiocres et le long des routes, comme attrape-gourmands. Malgré la réduction considérable de sa culture au XIXe siècle, il ne paraît exagéré de présumer que l'Elbling compose encore aujourd'hui le tiers des vignobles de l'Allemagne, soit près de 100.000 hectares. Par contre, il serait téméraire d'évaluer à plus du quart de ce chiffre la superficie qu'il couvre aujourd'hui dans l'ensemble des pays voisins.

Ampélographie comparée. — Outre le Gouais blanc, il est encore d'autres cépages que divers auteurs ont cru pouvoir assimiler à l'Elbling. Babo n'hésite pas à l'identifier au Pedro Ximénès de l'Andalousie, sur la foi d'une tradition rapportée par le *Traité de diététique* du Dr Hoffmann, suivant laquelle le cépage andalou dériverait de plants de vigne tirés d'Allemagne par un nommé Pierre Simon à la fin du XVIe siècle, et transplantés aux environs de la ville de Guadalcazar en Espagne. S. Roxas Clemente et Miller ont également recueilli cette tradition ; mais Sprenger et Stoltz croient qu'elle concerne plutôt le Riesling. La vérité est que le Pedro Ximénès n'a rien de commun avec l'une et l'autre de ces deux variétés allemandes. Comme la légende inverse se retrouve avec aussi peu de justesse en Franche-Comté au sujet du Savagnin, il ne faut voir dans ces assimilations de fantaisie que le souvenir d'essais tentés à l'époque de l'influence espagnole et dont l'imagination des ampélographes a suppléé aux résultats.

Stoltz croit également pouvoir assimiler au Burger le *Cépin blanc* ou *Grand blanc de l'Allier*, signalé par le Cte Odart (6e édit., p. 243). « *Cépin* ou *Cépan blanc*, nous écrit à ce sujet M. l'abbé Mathieu, dans le langage des vignerons de l'Allier, signifie cépage blanc. Cette dénomination insuffisante est en fait indifféremment employée pour tous nos cépages blancs par les vignerons qui ne s'inquiètent pas de leur dénomination véritable. Le *Cépin blanc* du Cte Odart ou *Grand blanc de Chazeuil* (et non chaleuil) doit être le Tressalier qui abonde à Chazeuil et qui possède en effet deux qualités signalées, « de produire abondamment et d'excellent vin, qualités dont la réunion est assez rare[1] ». Mais le Tressalier, cépage à fruits et grains à peine moyens, diffère complètement de l'Elbling, qui d'ailleurs ne saurait produire un vin aussi distingué.

Comme tous les cépages cultivés de longue date et très répandus, l'Elbling a donné lieu à un grand nombre de sélections et de sous-variétés dont l'identité n'est point parfaitement déterminée. Stoltz rapporte que pour les distinguer, les vignerons alsaciens ajoutent au nom de la variété différents adjectifs spécifiques : *gut* et *geschlacht* (fin), *grob* (grossier), *rauh* (rude), *grün* (vert, agreste) et *kerbig* (à feuilles découpées). Babo décrit de même

1. Lettre de février 1898.

comme sous-variétés : les *Grobalbe*, *Gelber Elben* et *Harter Elben*; mais toutes ne sont que des dégénérations de la variété primitive. Quand le cep est âgé, celle-ci est sujette à la coulure, la feuille change d'aspect; elle est plus découpée, et les dents sont plus longues et pointues, aussi donne-t-on à ce type dégénéré le nom de *Schlitzer* (découpé). Toutes ces différentes formes d'Elbling ne peuvent donc être considérées comme de véritables sous-variétés ampélographiques, mais seulement comme des accidents déterminés par la nature du sol ou la longue culture.

Il n'en est pas de même des variations de couleur qu'on rencontre dans la race des Elblings comme dans celles des Veltliners, des Sylvaners, des Trollingers ou des Klewners (Pinots). La plupart des auteurs allemands en distinguent quatre :

1° *Elbling weiss* (blanc), type normal le seul très répandu, caractérisé par sa végétation vigoureuse; un bois brun clair taché de gris et rayé, un bourgeonnement duveteux, légèrement rosé; les feuilles assez grandes, entières ou trilobées, très tomenteuses en dessous, à sinus peu marqués et nervures colorées sur les deux faces; des grappes assez grandes, cylindro-coniques, tassées, à gros grains blancs, de 18 mm de diamètre, fortement pruinées. Fertilité très grande. Maturité à peine moyenne;

2° *Elbling roth* (rose ou plutôt rose clair). Cette variété est peu répandue. On la trouve en petite quantité vers Wissembourg, et selon Metzger aux environs de Wertheim et d'Heidelberg sous les noms de *Rother Albe*, *Rothelbling*, *Rothweisser* et *Rothelmener*. Elle possède tous les caractères botaniques de la blanche, sauf la couleur des grains, et doit être considérée comme parfaitement déterminée;

3° *Elbling blau* ou *Blauen Elben*, dont les fruits fortement pruinés ont une couleur bleu noir caractéristique. Cette variété se rencontre çà et là sur certains points de l'Alsace, dans la vallée du Mein et en Hongrie, sous le nom de *Cerny cynifal*. Elle a été propagée depuis quelques années autour de Mulhouse par M. Lévy-Zivi. Le type recueilli en Alsace par M. Oberlin, et qui figure dans ses collections de Beblenheim et de l'Institut viticole de Colmar sous le n° 255, est ainsi caractérisé : Souche forte, végétation bonne, bois gris brun, très résistant aux gelées d'hiver. Bourgeonnement tardif, jeunes pousses duvetées, rosâtres. Floraison de moyenne époque, étamines plus longues que le pistil. Feuilles presque moyennes, planes, cotonneuses en dessous, quinquelobées; sinus moyens ouverts; sinus pétiolaire ouvert, à angle droit. Pétiole et nervures peu colorés; dents moyennes, mi-arrondies. Grappe assez grande, cylindro-conique, composée, serrée; pédoncule vert; grains sphériques, 14 mm de diamètre; pellicule moyennement résistante, non croquante; chair juteuse. Fertilité bonne. Maturité à peine moyenne. Goût ordinaire, un peu acide.

Contrairement au sentiment de Babo et de H. Gœthe, cette variété ne paraît pas être un véritable Elbling. Dans le système de classification de M. Oberlin, il apparaît avec des fruits plus petits, des époques de débourrement et de floraison différentes, et sa description révèle plusieurs disparates dans l'apparence des feuilles et des fruits. Déjà Pulliat, qui décrit aussi un *Burger noir d'Alsace*[2], déclare qu'il n'a pas les mêmes caractères que le Burger blanc et constitue « une variété type bien distincte ». Mais sa description contraste trop avec

1. *Systematisches Verzeichnisz*, Colmar, 1900, p. 21-24, et tableau, p. 32-33, nos 255 et 297.
2. *Le Vignoble*, t. II, p. 121, et *Mille variétés*, 3e édit., p. 53.

celle de M. Oberlin pour ne pas faire craindre qu'il ait reçu sous ce nom un autre cépage. D'autre part, l'Elben blanc, que M. Berget a reçu de M. Lévy-Zivi et qu'il a pu observer dans sa collection de Pontailler-sur-Saône, lui paraît bien manifester une parenté générale avec l'Elbling blanc, mais les contrastes : apparence plus brillante du feuillage, disparition de la teinte rosée du bois, des pétioles, nervures et pédoncules, atténuation du feutrage de la page inférieure des feuilles, compacité moins grande du fruit, baies discoïdes, souvent plus fortes que celles du Gouais blanc, lui font présumer que si l'Elbling bleu dérive du blanc, ce ne peut être que par voie de semis et non par sélection de boutures. Dans ces conditions, il doit donc être plutôt considéré comme un cépage particulier qu'à titre de simple variation de couleur [1].

4° *Elbling schwarz*, n° 362 du Catalogue Oberlin. Cette variété qui, au dire de Stoltz, se rencontrait un peu dans les environs de Wissembourg et qu'on cultive encore en petites quantités dans la région de Bâle, n'a, comme le reconnaît H. Gœthe, aucun des caractères de l'Elbling. Il appartient sans conteste à la famille tyrolienne des *Trollinger* (Frankenthal). D'après Bronner, il serait le *früher blauduftiger Trollinger*, sans doute notre *Frankenthal précoce* ou *Bruxelloise*. En tous cas, il doit être définitivement retranché de la famille des Elblings.

Culture. — Les trois qualités principales qui expliquent la grande extension de la culture de l'Elbling sont sa facilité d'adaptation, sa rusticité et son extrême fertilité. Cette variété vient en effet dans tous les sols, mais en raison de sa grande vigueur et de sa productivité, elle semble particulièrement indiquée pour les terres franches et profondes du bas des coteaux. Dans les terrains maigres et secs, elle s'épuise trop rapidement, exige une taille modérée, dont l'infériorité de production n'est pas compensée par le relèvement de la qualité, et entraîne ainsi l'obligation d'un renouvellement complet (après 20 à 30 années de culture). Dans les autres, elle peut facilement durer plus de quarante ans; bien que le provignage ne soit pas dans les habitudes de la viticulture allemande, on en trouve même en Alsace des plantations vieilles de plus de 100 années. L'Elbling compte aussi parmi les variétés les plus rustiques, en raison de sa bonne résistance aux gelées d'hiver. Aussi lui réserve-t-on toujours les expositions basses particulièrement sujettes à cet accident, plus fréquent chez nos voisins qu'en France. Son débourrement est moyen, mais sa floraison est assez tardive, ce qui lui permet de s'effectuer plus souvent en saison propice. Dans le cas contraire, l'Elbling est partiellement sujet à la coulure, mais c'est alors qu'il fait le meilleur vin, car son raisin, naturellement serré, renferme dans les bonnes années deux rangées de grains, dont la seconde a peine à mûrir. La maturité de l'Elbling est généralement placée dans la 2e époque; pourtant ce cépage, importé en Bourgogne, à Pontailler,

1. L'analyse des moûts de 1901 semble confirmer cette induction, mais comme la moindre compacité des grappes lui assure une meilleure résistance à la pourriture, l'Elbling bleu comparé au Gamay ne paraît pas aussi dépourvu de valeur œnologique que le dit Pulliat.

	Gamay	Elbling blanc	Elbling bleu
Densité	1055	1063	1071
Sucre	116gr	183	159
Alcool possible	6° 8	8° 1	9° 3
Acidité en SO^4H^2	8gr 5	8gr 2	7gr 9

y mûrit régulièrement avec le Melon, en moyenne époque. Sa production, variable avec les sols et le mode de taille, s'élève dans les bonnes années de 120 à 160 hectolitres. Stoltz l'évalue avec exagération à 80 hectolitres en moyenne en Alsace, à 50 plus au nord. Pratiquement, elle oscille de 35 à 70 hectolitres, selon la vigueur et l'âge des vignobles. A Pontailler, 50 souches taillées en Guyot simple ont donné à M. Berget une moyenne de 35 grappes par cep, soit près de 5 kilog. de vendange.

En raison de sa grande vigueur, l'Elbling exige la taille longue. Il ne saurait s'accommoder longtemps de la taille courte sans se rabougrir. La position des bourgeons fertiles, sur les 4e, 5e et 6e nœuds, indique que le long bois est indispensable pour tirer parti de sa fertilité naturelle. En Alsace, on le plante généralement à 1 m 16 en tous sens dans les sols secs, à 1 m 32 dans les autres ; la tige est élevée de 0 m 75 à 1 mètre, et porte des séries de un courson, et un long bois recourbé en pleyon et attaché à la base du cep, en nombre variable avec la vigueur de celui-ci et la fertilité du sol : habituellement deux, souvent trois et quelquefois plus dans les terrains profonds. Ses contre-bourgeons sont souvent fertiles, aussi un ébourgeonnement soigneux est-il nécessaire pour éviter l'épuisement de la souche. Une forte fumure tous les 4 à 6 ans, et surtout après les grosses récoltes, paraît nécessaire pour soutenir sa fertilité.

L'adaptation de l'Elbling aux porte-greffes américains n'a pu être encore sérieusement expérimentée, le Phylloxéra n'ayant pas pris jusqu'alors une très grave extension dans ses régions de culture. A Pontailler, il végète bien sur Riparia et Solonis, mais paraît devoir s'épuiser assez rapidement sur ces porte-greffes. Sa grande vigueur s'accommodera mieux sans doute des franco × américains, comme l'Aramon × Rupestris. A Colmar, les essais de greffage qui ont été faits à l'Institut viticole ont donné pour résultats une soudure complète de 34 % sur le Riparia, avec très belle végétation, tandis que sur le Solonis la reprise n'a été que de 22 % et la végétation des sujets jusqu'à présent laisse à désirer.

L'Elbling est très défendable contre le Mildiou, mais il a besoin d'être soufré régulièrement et avec soin pour échapper à l'Oïdium. Son plus grave défaut est sa sensibilité à la pourriture. En raison de l'accroissement considérable du volume de ses baies et de la richesse en jus de celles-ci, sa pellicule, très amincie au moment de la maturité, devient très fragile surtout en saison pluvieuse. Elle est alors la proie du Botrytis bien avant maturité complète. Cet inconvénient, exagéré précisément dans les sols frais et profonds, où la rusticité et la fertilité de l'Elbling pourraient le faire conseiller concurremment avec le Melon de Bourgogne, qu'il peut égaler en qualité et arrive à dépasser en production, mais qu'il dépasse malheureusement comme propension à la pourriture.

C'est pourquoi ce cépage, qui aurait pu être conseillé dans les vignobles communs à grands rendements du Centre et de l'Est, ne semble pas avoir beaucoup de chances de se répandre en France. Sur les coteaux, les variétés plus fines comme l'Aubin, le Meslier, l'Aligoté, le Tressalier, les Pinots doivent lui être préférées. En Allemagne même, nous avons vu que dans ces situations il cédait aujourd'hui la place à l'Ortlieber, au Sylvaner, au Chasselas, au Pinot blanc vrai, au Limberger, etc. Insuffisamment précoce pour l'Allemagne, l'Elbling semble appelé à y perdre à nouveau du terrain à mesure que le Phylloxéra obligera de reconstituer les vignobles. Le rôle futur de cette variété paraît donc devoir se réduire encore dans l'avenir à n'être plus que l'ombre de son importance passée.

Vinification. — Au point de vue œnologique, l'Elbling n'est propre qu'à la production de vins blancs de consommation courante qui ne sortent jamais de la catégorie des ordinaires. C'est à lui que Musset fait allusion dans une strophe célèbre [1] :

Nous l'avons eu, votre Rhin allemand !
Si vous oubliez votre histoire,
Vos jeunes filles, sûrement,
Ont mieux gardé notre mémoire ;
Elles nous ont versé votre petit vin blanc.

Ce petit vin blanc n'est pas pourtant sans réputation, surtout en Alsace, où les produits des bonnes côtes et des bonnes années atteignent après deux à trois ans une vinosité agréable et quelque bouquet avec un léger parfum d'abricot qui se retrouve aussi dans le raisin à la vendange. Il peut alors se conserver une dizaine d'années. Mais dans les conditions normales, ce vin est prêt à la bouteille dès la seconde année et doit être consommé avant la cinquième. Les analyses suivantes, recueillies dans les travaux du Dr P. Kulisch, donnent une idée de leur composition moyenne en Allemagne [2].

VINS D'ELBLING RÉCOLTÉS A L'ÉCOLE DE GEISENHEIM (RHEINGAU)

	DENSITÉ °/₀₀	ALCOOL	EXTRAIT	ACIDITÉ TARTRIQUE TOTALE	CENDRES
1889	0.995	8.28	22.7	5.5	1.61
1890	0.996	6.60	19.0	7.5	1.16
1891	0.997	7.04	22.4	8.1	1.75
1893	0.996	8.15	17.3	5.5	

Tandis qu'en Alsace, chez M. Oberlin, à Beblenheim, la densité de son moût reste inférieure à celle du Melon de Bourgogne (1078 contre 1076 en 1883 et 1058 contre 1078 en 1887), en France, chez M. Berget, à Pontailler (Côte-d'Or), le moût du Bourgeois présentait aux vendanges la composition suivante. Les années 1898 et 1900, l'une bonne en qualité, l'autre médiocre, sont choisies comme terme de comparaison.

PONTAILLER	BOURGEOIS		MELON DE BOURGOGNE OU MUSCADET	
	1898	1900	1898	1900
Densité	1076	1065	1073	1062
Sucre	172	143	164	135
Alcool théorique	10° 1	8° 4	9° 6	7° 9
Acidité en SO^4H^2	6g 9	7g 7	7g 2	7g 7

1. *Le Rhin allemand*, 4e strophe, 1844.

2. *Sonderabdruck aus Zeitschrift für angewandte Chemie*, Springer, Berlin, 1892, H. 8, et *Untersuchungen über die chemische Zusammensetzung der Moste und Weine der preussischen Weinbaugebrietes*, 1893, H. 19.

Le vin de 1900, analysé à l'Institut agronomique par M. Pacottet, renfermait par litre : Alcool 7° 2, acidité totale 5° 7, extrait 13 gr. 1. Mais la mauvaise fermentation de l'échantillon ne permettait pas de l'apprécier utilement.

Les produits de l'Elbling sont assez variables de qualité selon les terroirs corsés et de bonne conservation dans les terrains forts ; ils sont plus fins et plus tôt potables dans les sols légers, âpres et sans bouquet dans les terres humides. Les plus médiocres graissent facilement et ont besoin de tanisages répétés pour se clarifier et se conserver. Babo préfère les produits de la variété rose à ceux de la blanche, mais la différence est pratiquement négligeable.

Comme vin de table ordinaire, les vins d'Elbling ont le mérite d'être frais, stimulants sans excès et très digestifs. Ils ont pour propriété spéciale d'être très diurétiques ; aussi les petits vins d'Alsace, comme les vins de Melon en France, sont-ils particulièrement recommandables aux personnes sujettes à la gravelle. Ces vins se prêtent aussi très bien à des coupages avec un tiers ou un quart de vins supérieurs, produits du Riesling ou du Pinot, qui leur apportent un peu plus de corps et de bouquet. Ces mélanges de fins produits et de vins d'Elbling ou de Sylvaner constituent la majorité des vins du Rhin du commerce. C'est pourquoi dans la pratique, les vignerons associent souvent, dans les vignobles, des cépages plus fins ou plus hâtifs à l'Elbling dans la proportion d'un tiers de la plantation. Stoltz rapporte à tort que dans les bonnes années, les raisins de l'Elbling, conservés à l'abri et sensiblement desséchés (trockenbeer), servent à faire les vins de paille estimés de la région de la Colmar. On n'utilise pour cela que ceux du Chasselas (Gutedel) et du *Traminer* ou Gentil, que l'on conserve jusqu'à Pâques suspendus à des fils ou couchés sur la paille. En outre, le raisin de l'Elbling est trop compact, trop juteux et fragile, de plus en chambre sèche sans distinction suffisante pour être utilisé comme raisin de table.

DESCRIPTION. — Souche, forte ; à végétation très vigoureuse et port semi-érigé ; écorce fibreuse et de couleur gris clair, se détachant en larges lanières irrégulières sur bois d'un brun rougeâtre.

Bourgeons, simples ou doubles, gros et trapus, de couleur brune, avec pointe cotonneuse ; — bourgeonnement duveteux, d'un blanc légèrement violacé passant au vert jaunâtre sur les jeunes feuilles, souvent colorées de grenat sur les bords ; — floraison d'époque moyenne, avec grappes de couleur verte et un peu odorantes ; étamines plus longues que le pistil, celui-ci gros et court.

Rameaux, allongés et forts, peu ramifiés, très forts à la base ; — à l'état herbacé d'un vert rosé qui passe au rouge à l'époque de la floraison ; à l'aoûtement, les sarments sont de couleur brun noisette, avec larges stries régulières ; — mérithalles courts, de 5 à 8 cm. en moyenne, habituellement ronds, parfois un peu aplatis ; bois assez dur, à moelle blanche d'un tiers de diamètre ; nœuds forts, à diaphragme épais ; — vrilles discontinues et persistantes, à deux lacets fortement enroulés.

Feuilles, moyennes ou assez grandes, atteignant 20 cm. sur 15 ; orbiculaires, épaisses ; à parenchyme cassant à l'automne ; — entières ou trilobées ; les lobes inférieurs à peine indiqués, les supérieurs souvent dessinés par des sinus en V très étroits, le lobe terminal se termine par une dent plus accusée ; sinus pétiolaire aigu, à bords rapprochés et souvent

imbriqués ; — limbe irrégulièrement gaufré, formant généralement gouttière suivant la nervure centrale, les bords étant moyennement relevés et plans ; — face inférieure glabre, d'un vert mat clair, l'inférieure est couverte d'un duvet aranéeux grisâtre, peu serré, irrégulièrement distribué ; denture ovale, aiguë, forte et inégale ; nervures saillantes, roses sur les deux faces à leur point de départ, régulièrement hispides en dessous. — Pétiole gros, court, hirsute, très renflé à son insertion, vert avec des raies pourpres, formant avec le limbe un angle obtus. A l'automne, les feuilles se décolorent en jaune par les bords, elles ne sèchent que longtemps après les vendanges et ne tombent que très tard, avec les gelées.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent à partir du 3e nœud sur les 4, 5 et 6e nœuds, jusqu'au nombre de trois et quatre par sarment ; moyennes ou assez grandes, d'un poids moyen de 150 à 200 grammes ; cylindro-coniques, simples et tassées, à grains serrés et souvent déformées par la pression ; pédoncule court et ligneux, très adhérent ; pédicelles ramassés et forts, à gros bourrelet conique, lavé de rouge sale, très verruqueux, à large pinceau incolore. — *Grains*, gros et globuleux, souvent obovoïdes par dépression, d'un diamètre de 18 mm en moyenne ; d'un blanc d'argent, fortement pruinés, à stigmate persistant, veinés et pointillés, jaunissant à maturité ; pellicule assez épaisse et élastique, non croquante, devenant très fragile à maturité ; pulpe fondante, à jus incolore très abondant, à saveur fraîche et légèrement acidulée, mais plate et non relevée. Graines au nombre de 4 à 5 quand la grappe a bien défleuri, de forme assez allongée ; maturité générale de 2e époque hâtive.

Ad. Berget et Ch. Oberlin.

GAMAY TÊTE DE NÈGRE

Synonymie. — Lyonnais femelle, ou simplement et même plus communément Femelle (région de Chantelle et de Bellenaves, Allier). — Gamay Tête de Nègre (nom donné à cette variation du Gamay à cause de la couleur de son grain et de son analogie avec le Pinot Tête de Nègre).

Historique et origine. — Sous le nom de *Femelle*, le Gamay Tête de Nègre est connu depuis fort longtemps dans les vignobles des environs de Chantelle (Allier), qui occupent les vallées de la Sioule et de la Bouble. Pour la première fois, en septembre 1895, nous en signalions l'existence à M. Pulliat, qui n'en avait jamais entendu parler : mais il y a environ 40 ans que nous connaissons ce raisin. Vers 1862, M. Pierre Bertrand, propriétaire à Saint-Bonnet-de-Rochefort (Allier), recevait plusieurs milliers de plants racinés de cette variété et en faisait une plantation, qui existe encore, au terroir des Casseaux, à quinze cents mètres à peine du bourg de cette commune. Le fournisseur de ces racinés était M. Marmion, propriétaire à Deneuille, petite bourgade séparée de Chantelle par la Bouble. Le nom du fournisseur nous a été communiqué par M. Bertrand lui-même, et c'est à titre de témoin oculaire qu'il nous est permis de mentionner la réception des plants et leur plantation. Avant cette date, existait-il des parcelles de vignes plantées exclusivement de cette variété? Nous ne saurions répondre à cette question : ce qu'il y a de bien certain, c'est que, depuis cette époque, il y en a [1] et qu'auparavant les pieds disséminés à travers les vignes de la contrée ne manquaient pas.

Le Gamay Tête de Nègre est, à n'en pas douter, une dérivation du Petit Gamay noir, dont il est une simple variation, et, bien que la cause de cette variation soit mystérieuse, on peut affirmer, sans crainte d'erreur, qu'elle s'est produite au pays même que nous indiquons, puisqu'aucun ampélographe ne l'a jamais signalé ailleurs et que nos premières révélations à cet égard ont été accueillies, sinon avec méfiance, du moins avec surprise. De plus, cette variation est bien fixée, puisque la nuance qui la distingue se reproduit dans des sols et sous des climats différents. En somme, le Gamay Tête de Nègre est un véritable Gamay,

1. On trouve des parcelles de vigne de ce genre à Saint-Bonnet-de-Rochefort, sur la ligne du chemin de fer de Gannat à Commentry, dans les vignobles du Puy-de-la-Reine, de Boutillères, des Casseaux, de la Bruyère-de-Linard, etc.

BIBLIOGRAPHIE. — Revue de viticulture (3e année, t. V, n° 114, p. 184). — Vigne américaine (20e année, n° 1, janvier 1896, p. 24 et 25; n° 9, septembre 1896, p. 389; 26e année, n. 3, mars 1902, p. 77).

Gamay Tête de negre

GAMAY TÊTE DE NÈGRE

ou simplement et même plus communément Femelle [illegible] de Bélonnoves, Allier). — Gamay Tête de Nègre, nom donné à [illegible] à cause de la couleur de son grain et de son analogie avec le Pinot Tête de Nègre.

Historique et origine. — Sous le nom de *Femelle*, le Gamay Tête de Nègre est connu depuis fort longtemps dans les vignobles des [illegible] Chantelle (Allier), qui occupent les vallées de la Sioule et de la Bouble. Pour [illegible], en septembre 1895, nous en signalions l'existence à M. Pullial, qui n'en avait jamais entendu parler : mais il y a environ 40 ans que nous connaissons ce raisin. [illegible] M. Pierre Bertrand, propriétaire à Saint-Bonnet-de-Rochefort (Allier), [illegible] de plants racinés de cette variété, [illegible] une plantation, qui [illegible] au lieu dit des Casseaux, à [illegible] à peine du bourg de cette commune. [illegible] de ces racinés [illegible], propriétaire à Donnelle, petite [illegible] de Chantelle par la [illegible]. Le nom de Bertrand nous a été communiqué par M. Bertrand lui-même, et c'est à cette circonstance qu'il nous est permis de rattacher la réception des plants et leur plantation. Avant cette date, existait-il des parcelles de vignes plantées exclusivement de cette variété? Nous ne saurions répondre à cette question : ce qu'il y a de bien certain, c'est que depuis cette époque, il y en a été [illegible] les pieds disséminés à [illegible] de la contrée ne manquaient pas.

Le Gamay Tête de Nègre est, à n'en pas douter, une [illegible] du Petit Gamay noir, dont il est une simple variation, et bien que la cause [illegible] soit mystérieuse, on peut affirmer, sans crainte d'erreur, qu'elle est [illegible] même que nous indiquons, [illegible] un ampélographe ou à [illegible] signalé ailleurs. Nos premières révélations [illegible] ont été accueillies, sinon avec méfiance, du moins avec surprise. De plus, cette variété est bien fixée, puisque la nuance qui la distingue se reproduit dans des sols et sous des climats différents. En somme, le Gamay Tête de Nègre est un véritable Gamay,

[illegible] des parcelles de vigne de ce genre à Saint-Bonnet-de-Rochefort, sur la ligne du chemin de fer de [illegible] à Commentry, dans les vignobles du [illegible]-Blanc, de Bouillon, des Casseaux, de la Bruyère-de-[illegible], etc.

BIBLIOGRAPHIE. — [illegible] (2e année, t. V, n° 115, p. 184). — Vigne américaine (20e année, [illegible] janvier 1896, p. 24 et 25; n° 2, septembre 1896, p. [illegible], 20e année, n. 3, mars 1902, p. 77).

J. Troncy

Imp. P. CHAMPENOIS, Paris

Gamay Tête de nègre

il en a tous les caractères : le sarment offre les mêmes particularités à l'état herbacé, à l'état ligneux il est seulement un peu plus pâle ; le bourgeonnement se produit à la même époque et n'accuse pas de différences sensibles ; les feuilles et folioles sont identiques dans leurs formes et leurs dimensions ; elles présentent toutefois dans leur coloris une nuance légèrement plus blonde. Les caractères les plus tranchés se trouvent dans le fruit. La grappe est généralement plus volumineuse que celle du Petit Gamay, et le grain, plus fort. Avant la véraison, alors que les grains du Petit Gamay sont d'un vert foncé, la grappe du Gamay *Tête de Nègre* commence à se singulariser par une teinte cirée et jaunâtre ; à mesure que la maturité s'accentue, elle prend le ton caractéristique qui lui vaut son nom de *Tête de Nègre* ; au lieu de se couvrir d'une pruine bleue comme les autres Gamays noirs, elle prend, à l'instar du *Pinot* et du *Corbel mouret*, la teinte spéciale qui rappelle, par certains côtés, le fruit de la ronce et de la baie de sureau, mais qui n'est pas, comme le fait très justement remarquer M. Durand dans la *Vigne américaine*, le noir brillant de ces deux fruits. C'est plutôt le noir mat, ayant une analogie plus ou moins rapprochée avec la suie et la peau du nègre.

Résumons brièvement les particularités qui caractérisent cette variation : 1° sarment, à l'état ligneux, un peu plus pâle que celui du Petit Gamay ; 2° feuille légèrement plus blonde ; 3° teintes spéciales du raisin avant et après la véraison décrites plus haut ; 4° grappes plus volumineuses, redoutant peu le millerandage ; 5° grains ellipsoïdes, plus gros ; 6° récolte plus assurée qu'avec le Petit Gamay ; 7° macules du feuillage à l'arrière-saison d'un ton plus mat que dans le Petit Gamay ; 8° saveur de la pulpe plus douceâtre, moins acidulée ; 9° maturation un peu plus précoce ; 10° très sensible aux grands coups de soleil, redoute davantage le grillage ; 11° craint davantage la pourriture ; 12° son vin paraît plus riche en sucre et en alcool, mais non en couleur ; c'est le grand reproche adressé par le vigneron au Gamay Tête de Nègre et il est malheureusement justifié par une expérience de trente ans.

Aire géographique. — On peut dire que le défaut de couleur a été l'unique obstacle à sa diffusion. Beaucoup plus fertile et donnant des produits plus assurés que le Petit Gamay, il l'eût certainement détrôné, dans le pays où il a pris naissance, sans l'aspect de son vin moins vermeil et beaucoup moins foncé. Pour ce motif, sa culture est restée confinée à quelques parcelles de vignes situées dans les cantons de Gannat, d'Ebreuil, de Chantelle et probablement aussi de Saint-Pourçain. Ceux qui l'ont planté le conservent à cause de son rendement et de sa teneur en alcool ; il est vraiment précieux dans les années de disette où il est seul à donner quelque chose. C'est le soldat de réserve des jours d'épreuve. Mais, comme sa liqueur manque du vernis qui donne droit de cité, la vinification en blanc est seule capable d'étendre sa culture.

Notons ici que le Gamay Tête de Nègre est un raisin à jus incolore, et par conséquent qu'il se distingue très nettement des Teinturiers appartenant à la même famille. Toute la couleur de son vin lui vient de la pigmentation de sa pellicule, et nous venons de dire que cette couleur laisse à désirer[1].

Si sa dénomination de *Tête de Nègre* n'a besoin, pour ceux qui le connaissent, d'aucune

1. Mélangé en notable proportion avec le Petit Gamay, on a remarqué qu'il atténuait la couleur du vin de ce dernier.

explication, il n'en est pas de même de celle de *Femelle*, par laquelle on a voulu très probablement désigner sa fécondité. En Bourgogne, ce nom de Femelle ne s'applique-t-il pas par endroits au Meunier, plus constamment fructifère que le Pinot noirien?

Par sa végétation, son débourrement, sa floraison, son développement, il suit une marche exactement parallèle à celle du Gamay dont il est issu : tout au plus, par sa véraison et sa maturité, le précède-t-il de quelques jours. Il paraît également un peu plus vigoureux, de même qu'il semble se complaire de préférence dans les terrains un peu plus riches et dans les sols argileux.

Culture. — A peu près réfractaire à la coulure, le Gamay Tête de Nègre constitue non seulement une variation mais une sélection précieuse. Les coups de soleil seuls et les automnes pluvieux lui sont préjudiciables et il se montre, plus que le Petit Gamay, sujet au grillage et à la pourriture. La taille courte est celle qui lui convient le mieux et l'épuise le moins. Elle lui suffit pour donner des produits abondants; elle est nécessaire au maintien de sa fertilité et à la qualité de sa récolte.

Une analyse comparative des moûts du Gamay gris, Gamay rond et Gamay Tête de Nègre faite par M. Revol, et publiée par M. Durand dans la *Vigne américaine*, accuse entre eux une richesse très comparable. Or, les résultats de cette analyse ne s'éloignent pas beaucoup des expériences gleucométriques entreprises sur ce cépage par M. l'abbé Gazut, curé de Charmes, près de Gannat, et de celles que nous avons faites nous-même en 1901, année peu favorable à une bonne maturité. Entre deux moûts provenant l'un de Petit Gamay et l'autre de Gamay Tête de Nègre, M. Gazut a trouvé, le 26 septembre 1901, un écart de 0° 5 en faveur de ce dernier, le Petit Gamay indiquant, au gleucomètre du Dr Guyot, 9° d'alcool possible, et le Gamay Tête de Nègre 9° 5. A l'ébullioscope Malligand, deux échantillons de vin blanc provenant des deux mêmes cépages nous ont fourni à nous-même, le 2 novembre 1901, des résultats à peu près semblables, puisque le Gamay Tête de Nègre titrait 9° 2, alors que le Petit Gamay n'atteignait que 8° 8.

Vinifié à part, le Gamay Tête de Nègre donne un vin d'une saveur un peu moins relevée que celui du Petit Gamay; mais il ne lui est réellement inférieur que par la beauté, quand il est vinifié en rouge. En le vinifiant en blanc, il sera facile de parer à cet inconvénient. En septembre 1895, il nous a été donné d'apprécier du vin blanc de la récolte 1893, fruit exclusif du Gamay Tête de Nègre. A sa belle couleur ambrée, on l'aurait pris pour du vin de Sauternes, et bien que son goût n'eût rien qui rappelât les grands crus du Bordelais, les dégustateurs le trouvèrent exquis.

DESCRIPTION. — A part les particularités signalées dans le cours de cette monographie, la description des différents organes du Gamay Tête de Nègre est absolument la même que celle du Gamay Beaujolais, type des autres, et souche de celui qui vient de nous occuper.

Abbé A. Mathieu.

J. Troncy

Imp. F CHAMPENOIS, Paris.

Kadarka

KADARKA

Synonymie. — [illegible]

Description. — Le Kadarka, appelé à Carlowitz [illegible] le plus important de la Hongrie, [illegible] des vins blancs. Il jouit [illegible] de Carlowitz, de la [illegible] de Szekszard.

Il [illegible] plusieurs formes de [illegible] ; la Kadarka [illegible] sont toujours régulières ; le Kadarka [illegible] régulières à excellents fruits, donnant [illegible] très-productive, mais à vin acide et sans [illegible] est plus la dernière [illegible] connue et la plus méritante comme [illegible]

Le Kadarka débourre de bonne heure et mûrit tard ; il [illegible] craint [illegible] sur fruits pourrissant facilement à la véraison et souvent dans les [illegible] humides. Un vin aqueux, et sans caractère ni couleur. Dans les milieux où [illegible] particulières, le vin de Kadarka est plein, généreux, corsé et aromatique, rappelant [illegible] Dans les crûrays bien exposés, il donne même de très-beaux [illegible] (voir la monographie du Tarrondel) pour la production [illegible] liquoreux de la Hongrie, comparés souvent aux vins blancs de même [illegible]

[illegible]. — Franz Sabo : Die Weine Ungarns (1872-1873, p. 93). — [illegible] Erste Kenntniss [illegible] szőlőfajok Katalógusa (n° 102). — C.-Fr. von Gock : Die Weinrebe und ihre Früchte [illegible]. — Fabio Tassoni : [illegible] Wiesbaden (1841, p. 111). — [illegible] Le Vignoble (1869, p. 143, et 1870). — H. [illegible] Atlas (1856-1878). — [illegible] Handbuch des Weinbaues (1875, p. 142). — [illegible] Lexicon (Szölömivelés [illegible] (1878, p. 30). — H. Hazslinszky : Ampelographie [illegible]. — C. Oszaki : [illegible]

Riddarka

KADARKA

Synonymie. — Jeneiferete, Jeneifekete, Kadarka-Kek, Kadarka fekete, Lúdtalpu, Lúdtalpú Törökszölö (Hongrie). — Skadar, Skadarka, Skadarka lema, Cerna Skadarka, ou Kadarka, Kadar, Branicevká, Csoka szölö (Croatie et Dalmatie). — Blaue Kadarka, Blaue Ungarische, Schwarzblauer Tokayer, Ungarische Edeltraube (Autriche). — Cedireska (Serbie). — Schwarzer Skutariner, Fekete Czigany, Keresztes levelü, Modra Kadarka, Kadarkas, Kadarkas noir, Bleu de Hongrie, Kadarka bleu, Raisin noir de Scutari, Noir de la Moselle, Noble bleu noir de Scutari.

Observations. — Le *Kadarka*, originaire de l'Albanie, est le cépage à vin rouge le plus précieux et le plus important de la Hongrie ; il est pour les vins rouges ce qu'est le Furmint pour les vins blancs. Il joue un rôle important dans les vignobles de la Croatie, de la Serbie et du Steiermack.

On distingue plusieurs formes de cette variété : le *Kadarka mâle*, dont la floraison et la production sont toujours régulières ; le *Kadarka femelle*, assez souvent millerandé, mais de maturité régulière, à excellents fruits, donnant le meilleur vin ; le *Folle Kadarka*, forme très productive, mais à vin acide et sans couleur, et enfin le *Kadarka bleu*, forme la plus commune et la plus méritante comme productivité et même comme qualité ordinaire.

Le Kadarka débourre de bonne heure et mûrit tard ; il aime une exposition sèche, ensoleillée et aérée, car ses fruits pourrissent facilement à la véraison et donnent dans les milieux bas et humides un vin aqueux, et sans caractère ni couleur. Dans les milieux où la maturité est régulière, le vin de Kadarka est plein, généreux, corsé et aromatique, rappelant les bourgognes. Dans les coteaux bien exposés, il donne même de bons raisins secs pour la fabrication des « assous » (voir la monographie du Furmint), pour la production des vins rouges liquoreux de la Hongrie, comparés souvent aux vins blancs de même nature.

BIBLIOGRAPHIE. — Franz Scham : Der Weinbau Ungarns (1832-1833, p. 135). — Dr Entz Ferenc : A budai orszagosszölö iskola Katalógusa (n° 102). — C.-Fr. von Gock : Die Weinrebe und ihre Früchte (1836, p. 87). — Franz Trummer : Systematische Classification der im Herzogthum Steiermarck vorkommenden Rebsorten (1841, p. 114). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (1879, p. 155, n° 270). — H. und R. Gœthe : Atlas (1876-1878). — J.-A. von Babo und Mach : Handbuch des Weinbaues (1873, p. 184). — Molnár István : A Szölömüvelés és Borárszat Rézikönyve (1879, p. 99). — H. Gœthe : Ampélographie (1887, p. 81.). — Cte Odart : Ampélographie universelle (1873, p. 335).

Le Kadarka exige la taille courte sur coursons, à bras rapprochés du sol ; en taille longue, ses grappes restent petites et ses fruits sont pauvres en extrait. L'épamprage et le rognage sont indispensables, car la végétation très foliacée détermine facilement la pourriture des raisins mal aérés.

Ce cépage réussit bien sur tous les porte-greffes américains ; il préfère un sol plutôt compact et sain, mais riche, quoiqu'il prospère cependant dans les terres sablonneuses et maigres. Il est de longue durée surtout dans les sols de moyenne fertilité. Il est assez sensible aux gelées et aux maladies cryptogamiques. Le défaut de couleur est assez fréquent dans les vins de Kadarka, qui restent cependant toujours corsés, pleins et frais ; la teneur en marc des moûts varie de 17 à 30 °/₀ ; l'acidité, de 6 à 10 °/₀₀.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; à tronc fort ; port érigé ; racines fortes, charnues, très ramifiées.

Bourgeons, gros, régulièrement coniques, enfermés dans un duvet abondant, d'un roux grisâtre ; jeunes feuilles d'un vert jaunâtre, brillantes, duveteuses, entières et finement dentées ; grappes de fleurs courtes, ramassées, simples, d'un vert teinté de roux.

Rameaux, gros, de longueur moyenne, droits, comprimés dans le sens des nœuds, et finement striés, parfois sillonnés ; d'une teinte brun rouge grisâtre à l'aoûtement, plus foncée aux nœuds ; mérithalles courts, inégaux ; nœuds forts ; moelle abondante ; vrilles courtes, fortes et peu ramifiées.

Feuilles, grandes (12-18 cent.), plus longues que larges, les jeunes entières, les autres trilobées ou quinquelobées, mais à lobes peu marqués ; limbe épais, coriace, d'un vert terne et plutôt clair à la page supérieure, duveteuses et d'un vert grisâtre à la page inférieure ; nervures robustes, proéminentes et couvertes de poils blancs ; dents grosses, larges. — Pétiole plus court que le limbe, lisse, d'un rouge carminé ou d'un violet brunâtre. Défeuillaison tardive ; à la véraison, les feuilles sont d'un vert plus sombre, lavé de rouge sale sur les bords.

Fruits. — *Grappes*, grosses, compactes, cylindriques ou pyramidales, non ailées ; pédoncule fort, court, coloré de brun rougeâtre ; pédicelles courts, verts, verruqueux, fortement adhérents au grain. — *Grains*, de grosseur moyenne, sphériques, tassés ; d'un noir violacé très pruiné ; peau mince, peu résistante ; pulpe juteuse, fondante ; jus sucré, à goût agréable, un peu âpre ; graines grosses, d'un brun rougeâtre.

V. Kosinski.

Imp. F. CHAMPENOIS Paris

Harsleveli

HÀRSLEVELŪ

Harschlevelü. Furmint (Gaudin). — Hars Levelü (V. *Pulliat*). — Feuilles de chêne (*Cte Odart*). — Lindenblättrige, Hungarian Leaved.

- Le *Hàrslevelü* est probablement un sous-produit [illegible] à vin blanc de la Hongrie, abondant surtout dans la région de Tokay, au Furmint. Il débourre de bonne heure et, quoique assez tardif, il précède le Furmint; comme cette dernière variété, il exige, pour bien [illegible] ses fruits, une exposition bien abritée, sèche et bien ensoleillée; sa floraison s'accomplissent alors normalement, mais il craint beaucoup la pourriture aux humides. En bonne exposition, il donne de superbes raisins, bien contribuent beaucoup à la qualité des vins de Tokay.

doit être conduit à taille courte ou demi-courte; en taille longue, [illegible] faites et donnent un vin léger et peu aromatisé. De même que pour le [illegible] ge est nécessaire, car les rameaux ont tendance à pousser serrés; à [illegible] sont très sensibles à toutes les lésions accidentelles. L'affinité avec les [illegible] s américains est bonne. Il préfère les sols argilo-siliceux, plutôt compacts; [illegible] sols légers et sablonneux il produit peu et donne un vin sans valeur. [illegible] fumures organiques, les fumiers purs, trop abondants, qui font millerander et déterminent une maturité tardive du bois et des yeux, qui sont assez [illegible] maladies cryptogamiques, mais non à la pourriture.

[illegible] du Hàrslevelü est conduite comme celle du Furmint (voir ce cépage). [illegible] ssis sont alcooliques, pleins, à bouquet très parfumé. Le plus souvent, [illegible] lié en mélange avec le Furmint ou les autres cépages auxquels il donne [illegible] comparable à celui du Sauvignon des vins français; le moût renferme [illegible] re et 6 à 10 ‰ d'acidité.

[illegible] — P. Oz Ferenc. Borászati Füzetek, 1874, p. 374, n° 114. — H. Goethe. Gaudinode, 1877, p. 77. — Mr. de Istvánffi. A Szőlőmívelés és Borászat Kézikönyve, 1897, [illegible] (Pulliat). Mille variétés de vignes, 144. — Cte Odart. Ampélographie universelle

Hamtecvelii

HÀRSLEVELÜ

Synonymie. — Harchilévélu, Lipovina (Croatie). — Hars Levelu (*V. Pulliat*). — Hachat Lovelin, Feuilles de tilleul (*Cte Odart*). — Lindenblättrige, Harschat Löwelin (*H. Gœthe*).

Observations. — Le *Hàrslevelü* est probablement un semis naturel. C'est un des meilleurs cépages à vin blanc de la Hongrie, abondant surtout dans la région de Tokay, où il est mélangé au Furmint. Il débourre de bonne heure et, quoique assez tardif, il mûrit un peu avant le Furmint ; comme cette dernière variété, il exige, pour bien végéter et bien mûrir ses fruits, une exposition bien abritée, sèche et bien ensoleillée ; sa floraison et sa fructification s'accomplissent alors normalement, mais il craint beaucoup la pourriture dans les milieux humides. En bonne exposition, il donne de superbes raisins, bien parfumés, qui contribuent beaucoup à la qualité des vins de Tokay.

Le Hàrslevelü doit être conduit à taille courte ou demi-courte ; en taille longue, ses grappes restent petites et donnent un vin léger et peu aromatisé. De même que pour le Furmint, l'épamprage est nécessaire, car les rameaux ont tendance à pousser serrés ; à l'état herbacé, ils sont très sensibles à toutes les lésions accidentelles. L'affinité avec les divers porte-greffes américains est bonne. Il préfère les sols argilo-siliceux, plutôt compacts, mais secs ; sur les sols légers et sablonneux il produit peu et donne un vin sans valeur. Il faut éviter les fumures organiques, les fumiers purs, trop abondants, qui font millerander ses fruits et déterminent une maturité tardive du bois et des raisins, qui sont assez résistants aux maladies cryptogamiques, mais non à la pourriture.

La vinification du Hàrslevelü est conduite comme celle du Furmint (voir ce cépage). Les vins bien réussis sont alcooliques, pleins, à bouquet très parfumé. Le plus souvent, ce cépage est vinifié en mélange avec le Furmint ou les autres cépages auxquels il donne un bouquet assez comparable à celui du Sauvignon des vins français ; le moût renferme 16 à 30 % de sucre et 6 à 10 ‰ d'acidité.

BIBLIOGRAPHIE. — Dr Enz Ferenc : Borászati Füzetek (1872, p. 574, n° 114). — H. Gœthe : Handbuch der Ampelographie (1877, p. 77). — Molnàr Istvan : A Szölömüvelés és Borászat Kézikönyve (1897, p. 112, n° 59). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 154). — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 324).

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à port érigé ; tronc robuste ; écorce rugueuse, d'un brun foncé ; racines grosses et longues.

Bourgeons, gros, renflés, à bourre épaisse ; jeunes feuilles d'un vert clair, peu lanugineuses, entières, non dentées ; grappes de fleurs ailées et ramassées.

Rameaux, longs, gros, cylindriques, droits, à stries vaguement indiquées ; d'un jaune clair, rayé de roux à l'aoûtement, d'un jaune verdâtre et clair à l'état herbacé ; mérithalles moyens ou courts ; nœuds saillants et plus foncés ; vrilles nombreuses, fortes et ramifiées.

Feuilles, grandes (10-15 cent.), aussi larges que longues, presque orbiculaires, les adultes plus ou moins trilobées ; limbe épais, un peu révoluté sur les bords ; d'un vert foncé luisant à la face supérieure, d'un vert plus pâle, à duvet feutré à la face inférieure ; dents peu prononcées ; nervures proéminentes. — Pétiole court, fort. Défeuillaison tardive, à limbe jaunâtre.

Fruits. — *Grappes*, grandes ou très grandes, longues, ailées et ramifiées, situées aux 5e et 6e nœuds ; pédoncule long, gros et fort, d'un vert clair ; pédicelles longs, grêles, peu adhérents au grain. — *Grains*, moyens, sphériques, peu serrés ; d'abord d'un vert clair, puis d'un vert jaunâtre, et d'un jaune doré transparent à maturité, à pruine blanchâtre, parsemée de points noirs ; pouvant se passeriller sur couche comme le Furmint ; peau mince ; pulpe juteuse, sucrée et aromatisée ; graines peu nombreuses, mais assez grosses.

V. Kosinski.

J. Troncy

Imp. J. CHAMPENOIS, Paris

Erdei

ERDEI

Synonymie. — Feher Bakator, Feher Rozsa.

Observations. — L'*Erdei*, originaire de la Hongrie, forme la base principale [illegible] de la région d'Ermellék. Son débourrement est précoce, sa véraison et sa maturation sont tardives; il est peu sujet à la coulure et s'associe très bien, par suite, au Bakator. Il exige une taille courte ou mi-longue, et un ébourgeonnage soigneux; il réussit assez bien sur la plupart des porte-greffes. Il donne, dans les sols légers, riches et sains, [illegible] une production régulière et assez abondante. Il est sensible aux gelées printanières et aux maladies cryptogamiques.

Les vins d'Erdei sont légers, mais à saveur fraîche; c'est un [illegible] vin de consommation courante, [illegible] typique cependant et de peu de durée; ce cépage doit toujours entrer dans l'assemblage, en mélange avec l'*Olaszrizling* et le *Bakator*; c'est avec ces [illegible] qu'il se [illegible] cultive.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à port étalé; tronc de grosseur moyenne; écorce régulière, d'un brun roux; racines traçantes et nombreuses.

Bourgeons, forts, laineux au débourrement; jeunes feuilles d'un vert clair, duveteuses; grappes de fleurs allongées et très denses.

Rameaux, longs, droits; d'un vert clair jaunâtre, lavé de rouge vineux; mérithalles longs (10 à 15 cent.), lisses, non striés ou vaguement canaliculés, aplatis; bois dur, moelle peu abondante; vrilles simples ou rarement bifurquées.

Feuilles, grandes (10 à 12 cm. large, sur 12 à 13 de long), minces, trilobées, sinus pétiolaire ouvert en V, sinus latéraux peu marqués; face supérieure d'un vert clair peu foncé; face inférieure blanchâtre et laineuse; dents obtuses; nervures fortes et saillantes. — Pétiole long, carminé, formant angle droit avec le plan du limbe. Défeuillaison d'un [illegible] assez dure.

Fruits. — *Grappes*, grosses, allongées, cylindriques, simples ou ailées, à ramifications [illegible] serrées; pédoncule long, fort, d'un vert clair ponctué de rouge; pédicelles gros, courts, à [illegible] bourrelet verruqueux, peu adhérent au grain. — *Grains*, ellipsoïdes, jaune blanchâtre [illegible] d'un jaune brunâtre sur les faces exposées au soleil, parfois comme striés; peau mince, [illegible] élastique; jus abondant, aqueux, à saveur peu sucrée mais agréable.

V. Kosinski.

Erdei

ERDEI

Synonymie. — Fehér Bakator, Fehèr Rózsa.

Observations. — L'*Erdei*, originaire de la Hongrie, forme la base principale des vignobles de la région d'Ermellék. Son débourrement est précoce, sa véraison et sa maturation sont tardives; il est peu sujet à la coulure et s'associe très bien, par suite, au Bakator. Il exige une taille courte ou mi-longue, et un ébourgeonnage soigneux; il réussit assez bien sur la plupart des porte-greffes. Il donne, dans les sols légers, riches et non humides, une production régulière et assez abondante. Il est sensible aux gelées printanières et aux maladies cryptogamiques.

Les vins d'Erdei sont légers, mais à saveur fraîche; c'est un bon vin de commerce, peu alcoolique cependant et de peu de durée; ce cépage doit toujours rentrer, dans l'encépagement, en mélange avec l'*Olaszrizling* et le *Bakator*; c'est avec eux qu'il est toujours cultivé.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à port étalé; tronc de grosseur moyenne; écorce régulière, d'un brun roux; racines traçantes et nombreuses.

Bourgeons, forts, laineux au débourrement; jeunes feuilles d'un vert clair, duveteuses; grappes de fleurs allongées et très denses.

Rameaux, longs, droits; d'un vert clair jaunâtre, lavé de rouge vineux; mérithalles longs (10 à 15 cent.), lisses, non striés ou vaguement canaliculés, aplatis; bois dur; moelle peu abondante; vrilles simples ou rarement bifurquées.

Feuilles, grandes (10 à 12 cm. large, sur 12 à 15 de long), minces, trilobées; sinus pétiolaire ouvert en V, sinus latéraux peu marqués; face supérieure d'un vert clair peu luisant; face inférieure blanchâtre et laineuse; dents obtuses; nervures fortes et pileuses. — Pétiole long, carminé, formant angle droit avec le plan du limbe. Défeuillaison d'un jaune doré.

Fruits. — *Grappes*, grosses, allongées, cylindriques, simples ou ailées, à ramifications serrées; pédoncule long, fort, d'un vert clair ponctué de roux; pédicelles plutôt courts, à gros bourrelet verruqueux, peu adhérent au grain. — *Grains*, sphériques, jaune blanchâtre et d'un jaune brunâtre sur les faces exposées au soleil, parfois comme striés; peau mince, peu élastique; jus abondant, aqueux, à saveur peu sucrée mais agréable.

V. Kosinski.

BAKATOR

Synonymie. — Piros Bakator, Bakar, Bákor, Piros Bakor, Rózsa (Arad). — Piros váczi (région de Györ). — Crvena Bakatorka (Croatie). — Bakatortraube, Bakator rouge, Bakator grenat, Granat tzin Bakator et Granat tzin (*Cte Odart*). — Alfoldy (?) (*Cte Odart*).

Observations. — La prétendue origine italienne du *Bakator* nous paraît bien douteuse, car aucun document ne permet de l'affirmer. Ce cépage joue un rôle important, en Hongrie, dans l'encépagement des vignobles des régions d'Erméllek et d'Aradhegyalja. Parmi ces variations assez nombreuses : *Bakator couleur de poumon*, *Bakator blanc verdâtre*, *Bakator noir*, c'est le *Bakator rouge* qui est le plus répandu et qui a le plus de valeur. Il débourre tard et sa maturation est d'époque moyenne.

Le Bakator rouge aime les sols plutôt compacts, à débris pierreux, et il préfère les expositions bien abritées; dans les sols humides et aux expositions froides, il est de fructification très irrégulière. Il exige, suivant la richesse du sol, une taille longue ou mi-longue. Son affinité avec tous les porte-greffes est bonne, et il est très résistant aux maladies cryptogamiques et aux gelées de printemps. L'excès de vigueur en sol riche détermine facilement la coulure et le millerandage.

Pour que le Bakator donne un vin de qualité, il est indispensable de ne cueillir ce fruit qu'à complète maturité, sans cela il ne donne qu'un produit acide et trop léger. Bien mûrs, les raisins sont très recherchés pour la table. Il est toujours bon de ne cultiver le Bakator, à cause de la coulure, qu'en mélange avec d'autres cépages, tels que l'*Erdei*, l'*Aprôfehér*, le *Mustosfehér*.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à tronc fort; port semi-érigé; écorce d'un brun chocolat; racines fortes, longues, peu ramifiées.

Bourgeons, gros, proéminents, duveteux au débourrement; jeunes feuilles très duveteuses, tourmentées et d'un vert bronzé terne; grappes de fleurs fortes, longues, très ramifiées, souvent stériles.

BIBLIOGRAPHIE. — H. Goethe : Ampélographie (1887, p. 38). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (1877, p. 191). — Dr Entz Ferencz : Boràszati Füzetek (1872, p. 383). — Molnár Istvan : A Szölömüvelés és Boràszat Kézikönyve (1897, p. 106); Földmüvelèsi in Kn. Minister : Útmutatás a Szölömüvelèsre (1898, p. 29). — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 329).

Bakator

BAKATOR

Synonymie. — Piros Bakator. Bakar. Bàkor. Piros Bakor. Rózsa (Arad). — Piros [illegible] (région de Gyöngyös). — Crvena Bakatorka (Croatie). — Bakafortraubl. Bakator [illegible]. Bakator narrat. Granat tzin Bakator et Granat tzin (*Cte Odart*). — Alfoldy ? (*Cte Odart*).

Observations. — La prétendue origine italienne du *Bakator* nous paraît bien douteuse, car aucun document ne permet de l'affirmer. Ce cépage joue un rôle important, en Hongrie, dans l'encépagement des vignobles des régions d'Erméllek et d'Aradhegyalja. Parmi ces variations assez nombreuses : *Bakator couleur de poumon*, *Bakator blanc verdâtre*, *Bakator noir*, c'est le *Bakator rouge* qui est le plus répandu et qui a le plus de valeur. Il débourre tard et sa maturation est d'époque moyenne.

Le Bakator rouge aime les sols plutôt compacts, à débris pierreux, et il préfère les expositions bien abritées dans les sols humides et aux expositions fraîches; il est de fructification très irrégulière. Il exige, suivant la richesse du sol, une taille longue ou [illegible]. Son affinité avec tous les porte-greffes est bonne, et il est très résistant aux [illegible] du printemps. L'excès de vigueur en sol riche [illegible].

Le Bakator donne [illegible] qualité, il est indispensable de ne cueillir ce fruit [illegible] qu'un produit acide et trop léger. Bien mûrs, [illegible]. Il est toujours bon de ne cultiver le Bakator, [illegible] d'autres cépages, tels que l'*Erdei*, l'*Aprófehér*, le [illegible].

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à bois fort; port semi-érigé; écorce d'un brun chocolat; racines fortes, longues, peu [illegible].

Bourgeons, gros, proéminents, duveteux au débourrement; jeunes feuilles très duveteuses, tourmentées et d'un vert bronzé terne; grappes de fleurs fortes, longues, très ramifiées, souvent [illegible].

BIBLIOGRAPHIE. — H. [illegible] : Ampélographie (1887, p. 38). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (1877, p. 101). — Dr Franz Fellner : [illegible] (1872, p. 383). — Molnár István : A Szolomüvelés és Borászat Kézikönyve (1897, p. 98). — Földmivelés ür K. Minister : Útmutatás a Szolomüvelésre (1898, p. 29). — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 329).

J Troncy

Imp. L. CHAMPENOIS, Paris

Bakator

Rameaux, longs, gros, forts; ramifications nombreuses, d'un brun rougeâtre foncé, rayés de bords violacés; à l'état herbacé, d'un vert blanchâtre ou d'un vert bronzé, avec flocons de poils laineux; mérithalles longs, aplatis, comme courbés, et vaguement mais profondément striés, canaliculés; bois dur, moelle peu abondante; nœuds forts, très détachés; vrilles peu nombreuses, peu fortes, le plus souvent simples.

Feuilles, grandes, aussi larges que longues, presque rondes, peu épaisses, mais coriaces; fortement quinquelobées et bien sinuées; limbe bullé et tourmenté; face supérieure d'un vert foncé, et glabre et terne; face inférieure d'un vert blanchâtre, à poils feutrés; dents peu marquées; nervures fortes, envinées à la page supérieure, à poils laineux, abondants à la page inférieure. — Pétiole long, plus long que le limbe, fort, lavé de rouge carmin, formant angle obtus avec le plan du limbe. Défeuillaison précoce, d'un jaune terne.

Fruits. — *Grappes*, grandes, cylindriques ou cylindro-coniques, souvent ailées ou aileronnées, lâches; une ou deux par sarment aux 4e et 5e nœuds; pédoncule très fort, plutôt court, d'un vert brun à la maturité; pédicelles longs, verruqueux, à fort bourrelet, bien adhérents aux grains. — *Grains*, moyens, ronds ou sub-elliptiques, d'un rouge vif, souvent pruinés, comme bleutés et piquetés de poils peu nombreux; peau épaisse et élastique; pulpe fondante; jus abondant, à saveur fraîche et sucrée; graines allongées, colorées en brun carminé.

V. Kosinski.

DONZELLINHOS

Les Donzellinhos constituent un petit groupe de cépages du Douro et de Traz-os-Montes, très différents entre eux par les fruits, mais se rapprochant si intimement par les feuilles à limbe épais et gaufré, tantôt distinctement quinquelobées, tantôt parfaitement trilobées, mais à sinus inférieurs toujours à peine marqués, qu'il est assez difficile de les distinguer par le feuillage.

Ce petit groupe comprend cinq variétés :

A raisin rouge : *Donzellinho do Castello*, *Donzellinho gallego*.

A raisin blanc : *Donzellinho branco*.

BIBLIOGRAPHIE. — Rui Fernandes : Descripção do terreno em roda da cidade de Lamego duas leguas (1531). — Colleção de ineditos da Historia Portugueza (vol. V, p. 559). — Francisco Pereira Rebello da Fonseca : Memoria sobre o estado da Agricultura e Commercio do Alto Douro desde o anno de 1681 até ao anno de 1756 (Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, vol. III, p. 92, 1761, et Memorias de Agricultura, vol. II, p. 34, 1790). — Lacerda Lobo : Memorias da Academia de Lisboa (p. 72, 1790). — Antonio Alves Pinto Villar : 1815, Jornal Horticolo-Agricola (p. 82, 1899). — Antonio Gyrão : Tratado theorico e pratico da agricultura das vinhas (p. 50, IX et LVI, 1822). — Cyrus Redding : A History and Description of modern Wines (p. 226, 1836). — Francisco Ignacio Pereira Rubião : O Vinhateiro (p. 89, 1832, et p. 86, 1844). — Baron de Forrester : The Oliveira Prize-Essay on Portugal (p. 80, 1853). — André Pellicot : Le Vigneron provençal, Cépages provençaux et autres (p. 113, 1866). — Cte Odart : Ampélographie universelle ou Traité des cépages les plus estimés (6e édit., p. 538, 1874). — Ferreira Lapa : Technologia Rural (p. 93, 1874) ; Jornal de Horticultura Pratica (p. 129, 1875). — Marques Loureiro : Catalogo do Estabelecimento Horticola (p. 211, 1876). — Vicomte de Villa Maior : Preliminares da Ampelographia e œnologia do paiz vinhateiro do Alto Douro (pp. 22, 69, 214, 1865) ; Memoria sobre os Processos de Vinificação (pp. 35 et 38, 1867) ; Manual de Viticultura Pratica (p. 480, 1875) ; — Douro Illustrado (p. 174, 1876) ; — Jornal official de Agricultura. — Eschola Ampelographica do Jardim Botanico de Coimbra (p. 605, 1877). — Tavares da Silva : Boletim de Ampelographia e œnologia (p. 86, 1885). — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (2e édit., p. 58, 1887). — Manuel Rodrigues Gondim : Relatorio dos serviços anti-phylloxericos na circumscripção do Norte (p. 4, 1887). — Hermann Gœthe : Handbuch der Ampelographie (p. 62, 1887). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 102, 1888). — Antonio Correia Pinto de Lemos : Portugal. Noticias ácerca dos seus vinhos (p. 212, 1888). — G. Foëx : Cours complet de viticulture (pp. 69 et 212, 1891). — João Ignacio Teixeira de Menezes Pimentel : Boletim da Direcção Geral de Agricultura (p. 84, 1891). — Dr. Taveira de Carvalho : Apontamentos para o estudo da Ampelographia Portugueza (p. 668, 1895). — Antonio Xavier Pereira Continho : Tratado elementar da cultura da vinha (p. 58, 1895). — Affonso Cabral : Relatorio geral do Congresso viticola nacional de 1895 (vol. I, p. 443, 1896). — Vicomte Villarinho de S. Romão : Viticultura e Vinicultura (p. 510, 1896). — Cincinnato da Costa : Le Portugal vinicole (p. 113, 1900). — Rodrigues de Moraes : Viticultura Pratica Portugueza (p. 16, 1900). — Revue de viticulture (t. XIV, p. 455, 1900). — Étienne Salomon : Catalogue descriptif des cépages cultivés dans les établissements de (p. 24, 1901). — X. Rocques : Revue de viticulture (vol. XVIII, p. 36, 1902). — Dr Ferreira da Silva.

A Kreydler

Imp F CHAMPENOIS Paris

Donzellinho do Castello

A raisin rouge et blanc : *Donzellinho* [illegible] femme Villa Maior, n'est « qu'une variété hybride [illegible] singulante ». Nous croirions plutôt que [illegible] de Castello et Donzellinho branco, comme Antonio [illegible] provient probablement du greffage combiné et par [illegible] coup d'autres variétés. « Cette curiosité était [illegible] Portugal. D'après les récents travaux de M. Danel [illegible] annelle.

A raisin rose : *Donzellinho rosa*, que nous avons [illegible] dans nos cultures et qui [illegible] qu'une variété accidentelle, et sans aucune valeur [illegible], rappelant par la couleur le Chasselas rose, probablement issue du *Donzellinho* do Castello et en tout [illegible] fixée.

DONZELLINHO DO CASTELLO

Synonymie. — Donzellinho, *Donzellinho*, Donzellinho, Donzellinho do Castello, Donzellinho de Portugal, Donzellinho de Castille, Donzellinho do Castello.

Historique et origine. — La vraie origine du *Donzellinho do Castello* [illegible] impossible à établir. En 1531, Rui Fernandes, dans son [illegible] *roda da cidade de Lamego duas leguas*, fait mention d'un [illegible] cultivées dans cette région, et qui ne doit être que Donzellinho do [illegible] graphié à la façon de cette époque. Sur ce point il ne peut y avoir qu'un [illegible] s'agissait-il du même Donzellinho do Castello que nous avons encore en [illegible] Nous voyons que Lacerda Lobo, deux siècles après (1790), fait mention du [illegible] Petite demoiselle) qui sans doute n'était que notre Donzellinho et d'autant [illegible] donne ce cépage (Donzellinho, ou femme) comme un de ceux qui prédo[illegible] dans l'encépagement de Murça. Monteiro Arnoso Vieira, [illegible] un [illegible] place distinguée avant l'invasion phylloxérique.

[illegible] parfaitement établi c'est que Donzellinho ou Donzellinho do Castello existait [illegible] contemporain de *Bastardo*, *Trincadente*, *Malvasia*, *Terrantes*, *Bual* ou [illegible] *rinho tinto*, *Mourisco* et de tant d'autres cépages qui rentraient dans la [illegible] Nord du Portugal, à cette époque où les vins de Porto étaient en [illegible] putation dont ils jouissent et jouiront toujours dans le monde entier malgré [illegible] vicissitudes.

[illegible] dans son *Dictionnaire Historique et Universel Universel* [illegible] signale « les *Donzelles* tant blanches que noires » comme [illegible] cépages [illegible] (1768) ces Donzelles sont-elles les Donzellinhos portugais ?

Description ampélographique. — Dans les anciens vignobles du Douro, Donzellinho do Castello [illegible] en proportion assez élevée et il contribuait, sans doute, beaucoup à la finesse

Imp. de Goupil

A. Rieydier

Donzellinho do Castello

A RAISIN ROUGE ET BLANC : *Donzellinho malhado*, ou à fruits marbrés qui, d'après le vicomte Villa Maior, n'est « qu'une variété hybride sans valeur et simplement curieuse, par sa singularité ». Nous croirions plutôt que c'est un produit du greffage de Donzellinho do Castello et Donzellinho branco, comme Antonio Gyrão l'écrivait en 1822 : « Ce cépage provient probablement du greffage combiné et par ce même moyen on peut obtenir beaucoup d'autres variétés. » Cette curiosité était très en vogue, il y a quelques années, au Portugal. D'après les récents travaux de M. Daniel, ce serait peut-être une hybridation asexuelle.

A RAISIN ROSE : *Donzellinho rosa*, que nous avons rencontré dans nos cultures et qui n'est qu'une variété accidentelle, et sans aucune valeur œnologique, rappelant par la couleur le Chasselas rose, probablement issue du Donzellinho do Castello et en tout cas parfaitement fixée.

DONZELLINHO DO CASTELLO

Synonymie. — DONZELLINHO, DONZELINHO, DONZELYNHO, DONZELLINHA, DONZELLINHO MACHO, DOZENILHO DI CASTELLO, DONZELHINO DE PORTUGAL, DONZELLINO DO CASTELLO, DONZENILLO DE CASTILLE, DONZELHINO DO CASTELLO.

Historique et origine. — La vraie origine du *Donzellinho do Castello* (Damoiseau du Château) est impossible à établir. En 1531, Rui Fernandes, dans son intéressante *Descripção do terreno em roda da cidade de Lamego duas leguas*, fait mention d'un *Donzelynho* parmi les variétés cultivées dans cette région, et qui ne doit être que Donzellinho do Castello, orthographié à la façon de cette époque. Sur ce point il ne peut y avoir qu'un petit doute : s'agissait-il du même Donzellinho do Castello que nous avons encore en culture? Nous voyons que Lacerda Lobo, deux siècles après (1790), fait mention du *Donzellinha* (Petite demoiselle) qui sans doute n'était que notre Donzellinho et d'autant plus qu'il donnait ce cépage (Donzellinha, au féminin) comme un de ceux qui prédominaient dans l'encépagement de Murça, Moncorvo, Anciães, Alijó, Sabrosa, où il occupait une place distinguée avant l'invasion phylloxérique.

Ce qui reste parfaitement établi c'est que Donzellinho ou Donzellinho do Castello existait au XVe siècle, contemporain de *Bastardo*, *Trincadente*, *Malvasia*, *Terrantes*, *Burral* ou *Borral*, *Çamarrinho tinto*, *Mourisco* et de tant d'autres cépages qui rentraient dans la vinification du nord du Portugal, à cette époque où les vins de Porto étaient en voie de conquérir la réputation dont ils jouissent et jouiront toujours dans le monde entier, malgré toutes les imitations.

Andreas Baccius, dans son *De Naturali Vinorum Historia et de vinis Italiæ* (Rome, p. 363, 1596), signale « les *Donzellas*, tant blanches que noires », comme des cépages espagnols du XVIe siècle ; ces Donzellas seraient-elles les Donzellinhos portugais ?

Aire géographique. — Dans les anciens vignobles du Douro, Donzellinho do Castello y était dans une proportion assez élevée et il contribuait, sans doute, beaucoup à la finesse

des vins de cette région. Cependant, il faut avouer que dans les hautes montagnes exposées au levant, où le soleil darde ses intenses rayons presque toute la journée, on l'avait un peu banni, car ses fruits disparaissaient fréquemment, passerillés ou brûlés par la chaleur.

D'après le vicomte de Villa Maior, c'était un des cépages préférés dans les vignobles de Silho et Pedro Caldeira, deux grandes propriétés du Douro qui produisent du merveilleux Porto. Avant l'invasion phylloxérique, la Quinta do Noval à Pinhão, vaste et somptueux domaine de M. Antonio José da Silva, où la culture de la vigne est faite à la perfection, le Donzellinho do Castello jouait un rôle prééminent dans la vinification de ce château, justement renommé dans le pays, aussi bien qu'à l'étranger, pour ses produits distingués.

Dans les alentours de Castedo, les quintas de Malvedos, Sibio et Valdossa, étaient surtout très peuplées de Donzellinho do Castello avant la reconstitution, et il occupait aussi le premier rang à Cottas et à Ferrão.

Dans les situations moins chaudes de la rive droite du Douro, telles que Granja, Sanfins, Favaios, Villar de Maçada, Cabêda, Cheires, Sabrosa, Santa Martha de Penaguião, qui produisent des Portos de second choix, mais toujours doués d'une grande finesse et d'une saveur fraîche et fruitée, mais avec moins de corps, Donzellinho do Castello forme dans les vignobles de petites parcelles qu'on distingue bien au feuillage caractéristique.

Sur la rive gauche du Douro, on le rencontre à S. João da Pesqueira, Armamar, Taboaço, Villa Nova de Foscôa, et, tout en haut, vis-à-vis Alegria, dans la Quinta do Castellinho, de M. Ferreira Múaze, cette variété constituait 25 % de l'encépagement, et la valeur du vin lui était en partie attribuée.

Dans la province de Traz-os-Montes, Donzellinho do Castello a eu et conserve encore beaucoup de partisans quoique sa production n'y soit pas très abondante.

A Murça, il a sa place d'honneur dans les reconstitutions, car on reconnaît qu'il joue un rôle très important pour la qualité des vins de table ; il est assez greffé à Noura, Martim, Candedo, Sobredo, Porraes, Sobreira, Pegarinhos, Carvas, ainsi qu'à Villariça, Villa Flôr, Mirandella, Moncorvo, etc. Depuis quelques années, on le cultive aussi dans les environs de Porto, où il est un bon producteur.

Culture. — En donnant l'aire géographique de Donzellinho do Castello, nous avons fait remarquer que, malgré ses qualités, ce n'était pas un cépage pour les expositions chaudes du Douro, puisqu'il redoute l'action qu'exerce sur ses raisins un soleil trop ardent ; il ne convient donc que pour les situations fraîches. Au contraire, il faudrait payer sa production à *pezo d'oiro* (poids d'or), selon une expression très portugaise, pour l'obtenir sur les brûlantes collines de ce pays qui ne tient cependant qu'à son vin idéal. Le propriétaire de ces montagnes arides n'a pas d'autres ressources : la vigne ou la mort et voilà comment on peut s'expliquer qu'il se ruine de jour en jour. A cause des conditions climatologiques du Douro, Donzellinho do Castello a, peu à peu, émigré des bords du fleuve pour l'intérieur et le nord, et c'est là qu'il se trouve dans le milieu qui lui plaît. Le vicomte Villa Maior, qui a étudié ce cépage, est donc parfaitement dans le vrai en disant qu'il « donne beaucoup de raisin sec sur les rives chaudes ». D'après le même auteur, Donzellinho do Castello demande des terrains argileux ; d'ailleurs, c'était presque toujours dans les terrains schisteux qu'on le rencontrait avant la période de la reconstitution.

Il paraît s'accommoder de tous les porte-greffes actuellement usités ; toutefois sur

l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 2 et sur le Rupestris du Lot, il devient très productif, d'après les observations qui ont été faites à Traz-os-Montes. Dans les sols riches et profonds du Minho, nous l'avons observé très productif sur Solonis et prenant une expansion vraiment frappante conduit sur treilles ou arceaux, selon l'usage de ce pays, et à taille longue. Par contre, au Douro et Traz-os-Montes, on lui donne toujours une taille très courte ou tout au plus moyenne. Dans certaines régions froides les extrémités des sarments n'aoûtent pas quelquefois et il arrive même que le rameau, dans toute sa longueur, ne se lignifie que sur l'un de ses côtés. Alors la taille sur trois ou quatre yeux s'impose. André Pellicot, dans *Le Vigneron provençal* (p. 113, 1866), disait : « Je dois avouer que perdu au milieu d'autres cépages taillés courts, il a subi la même taille, quoique celle à verge soit indiquée pour lui ; d'autre part, la souche est si faible que je ne sais si elle pourrait supporter longtemps la taille longue. » L'auteur n'a pas eu sans doute assez de temps pour observer le développement du Donzellinho do Castello. Nous connaissons à Murça, dans un vaste et ancien domaine qu'on nomme la Vinha Grande das Senhoras Mendonças, beaucoup de pieds de ce cépage, comptant environ cinquante ans et dont les troncs ont 45 centimètres de circonférence à un pied du sol. Le Cte Odart, dans son *Ampélographie universelle*, dit : « Je peux ajouter, car j'en possède une trentaine de souches, que ses grappes sont bien garnies, que ses grains sont oblongs ou elliptiques, et rappelant beaucoup l'*Agudet* du Tarn-et-Garonne. Sa maturité a été contemporaine de celle de notre Côt dans ma vigne, dont le sol ne se recommande par aucune qualité. Ce cépage, que j'ai beaucoup multiplié, convient beaucoup à notre climat. C'est vraiment une bonne acquisition. » André Pellicot, s'occupant encore de ce cépage, a écrit : « M. le Cte Odart ayant mentionné avec éloge le Dozenilho di Castello, cépage portugais, et ayant eu l'obligeance de m'en envoyer quelques crossettes, je n'ai tiré de sa culture sur des points divers que la certitude que ce plant était avare de son petit raisin à petits grains oblongs, sucrés, mais foncés en couleur. » Avare? Peut-être dans les régions françaises où il a été cultivé, mais en Portugal, où nous le cultivons, il est au contraire d'une véritable fécondité. Très résistant à l'Oïdium, il est d'une sensibilité ordinaire au Mildiou.

D'après Manuel Rodrigues Gondim, Donzellinho do Castello est un des cépages du Douro des moins portés à la Maromba ou Mal nero.

Vinification. — Dans l'étude de l'aire géographique de ce cépage, on a dû remarquer qu'il appartient exclusivement au Douro et à Traz-os-Montes, principalement à cette dernière province, quoique dans les deux on soit parfaitement d'accord sur ses qualités vinifères supérieures. C'est surtout un raisin de cuve, produisant un vin délicieux, peu coloré, à parfum suave, très léger. En vinifiant Donzellinho do Castello avec un autre bon cépage plus coloré, on obtient un vin rappelant celui produit par le Cabernet Sauvignon, un des plus beaux fleurons de la riche couronne de la viticulture française.

La valeur œnologique du Donzellinho do Castello est reconnue depuis plus de deux siècles, car Rebello da Fonseca, dans son *Memoria sobre o estado da agricultura e commercio do Alto Douro desde o anno de 1681 até ao anno de 1756*, s'exprimait ainsi : « Le Bastardo et le Donzellinho réunis à d'autres variétés, en petites quantités, adoucissent l'âpreté de l'Alvarelhão et du Souzão et augmentent la finesse du bouquet. De ces cépages

(Bastardo et Donzellinho) on devrait en greffer beaucoup pour corriger le défaut de beaucoup d'autres cépages qui existent dans le peuplement des vignobles. »

Donzellinho do Castello acquiert sa douceur même avant d'avoir la couleur rouge de la complète maturation qui a lieu entre la première et la seconde époque de Pulliat, ce qui permet à quelques cultivateurs de l'envoyer aux halles de Porto sous le faux nom de Bastardo, avec lequel la confusion est des plus faciles et qui jouit d'une grande réputation comme raisin de table, le Donzellinho do Castello étant un mauvais raisin à manger. Il est un des premiers à débourrer.

M. Cincinnato da Costa a étudié le raisin de Donzellinho do Castello, produit à Provezende (Douro), dans les propriétés de M. le Dr. Joaquim Pinheiro d'Azevedo Leite; voici les intéressantes données qu'il a recueillies :

	Gr.
Poids moyen de la grappe	270
Poids moyen (grammes) des grains	1,50
Rafles (poids %)	3,73
Grains (%)	96,27
Pulpe (%)	86,11
Peaux (%)	11,17
Pépins (%)	2,72
100 kilog. de raisins, grappes complètes avec rafles, produisent kilog	71,62
100 kilog. de raisins, sans rafles, produisent	74,40
Degré glucométrique (Guyot) — à 15 degrés centigrades	21,76

	Moût	Peaux	Rafles
Eau	70,16	58,64	50,32
Sucre fermentescible	26,42	—	—
Acidité totale (en acide sulfurique)	0,22	0,54	0,16
Matières minérales	0,21	37,40	3,54
Tanin	—	0,38	0,25

D'après nos observations, voici ce que nous a donné le moût de ce cépage à Murça (Traz-os-Montes) :

Année	Densité	Sucre	Alcool
1899	1099	234	13,8
1900	1096	226	13,3
1901	1095	223	13,1

Nous ferons remarquer que ces analyses ont été faites sur du raisin obtenu en plaine, où le terrain est très compact et la maturation difficile.

M. Ferreira da Silva, directeur du Laboratoire de la municipalité de Porto, a fait l'analyse suivante sur un vin de Donzellinho do Castello que nous avons fabriqué en 1900 à Murça.

Dégustation. — Vin rouge, limpide, peu alcoolique, régulièrement acide; peu riche en tanin et légèrement sucré. Bouquet sui generis; dégustation agréable.

ANALYSE CHIMIQUE

Poids spécifique à 15°	1,0051
Force alcoolique, en degrés légaux français	9° 23
	Gr. par 100 c. 3
Alcool en poids	7,330
Extrait sec	4,21

			Gr. par litre
Acidité	totale	en acide sulfurique $H^2 SO^4$	0.490
		en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$	0.750
	volatile	en acide acétique $C^2 H^4 O^2$	0.049
	fixe	en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$	0.689
Matières minérales (cendres)			0.227
Sucre réducteur			2.242
Glycérine			0.484
Tanin			0.041
Bitartrate de potasse			0.304
Acide tartrique libre			0.037
Sulfate de potasse			0.027
Acide phosphorique			0.022

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; tronc fort; port érigé; écorce brun foncé, crevassée, se détachant en courtes et minces lanières.

Bourgeons, gros, renflés, courts, mais très proéminents; à jeunes feuilles blanches, très soyeuses sur les deux pages, légèrement verdâtres supérieurement et marquées de carmin.

Rameaux, longs, droits, cylindriques, cassants; vert glaucescents, quelquefois légèrement striés de rouge vineux à l'état herbacé, de grosseur moyenne; à l'aoûtement, ils passent à la couleur jaune rouge châtain; mérithalles longs (8 à 12 cm.), avec une légère dépression à la moitié de la longueur; nœuds renflés; vrilles très nombreuses et fortes, généralement bifides.

Feuilles, grandes, plus larges que longues, boursouflées; vaguement quinquelobées, presque entières; sinus supérieurs peu rentrants, les secondaires n'existent pas ou sont ordinairement si légèrement marqués que la feuille devient trilobée; sinus pétiolaire profond, bien échancré, en forme de lyre renversée; parenchyme très épais, vert foncé supérieurement, présentant quelquefois des taches rougeâtres; inférieurement blanc verdâtre, lanugineux; nervures bien accentuées sur les deux faces; denture peu profonde, irrégulière, mucronée. — Pétiole long, fort, strié de rouge et pointillé de chocolat foncé.

Fruits. — *Grappes*, nombreuses, moyennes ou petites, cylindro-coniques, bien garnies, quelquefois légèrement ailées, fréquemment quelques vrilles portent de petits grappillons de quatre à huit grains; pédoncule moyen, cylindrique, la partie supérieure se lignifiant et l'inférieure restant verte; pédicelles longs, minces, avec bourrelet vineux; pinceau assez long, rouge, enviné, adhérant au grain. — *Grains*, moyens, subovoïdes, inégalement polyédriques par suite de leur tassement, d'un noir bleuâtre; pulpe molle, juteuse, saveur sucrée et parfumée; peau dure produisant très peu de matière colorante; stigmate persistant presque sur tous les grains, dur et formant ainsi une espèce de petite pointe, couleur feuille morte (en passant la main, cette pointe se fait bien sentir et c'est une des variétés rouges portugaises qui a ce caractère le plus marqué); pépins sur 100 baies : à un, 12; à deux, 32; à trois, 48; à quatre, 8.

DONZELLINHO GALLEGO

Observations. — Lacerda Lobo est le premier auteur qui ait fait mention de ce cépage en 1790, mais il ne s'est pas occupé de son histoire, et tous les autres auteurs sont muets à ce sujet. Il paraît impossible d'établir son origine, quoique son nom spécifique semble indiquer qu'il vint chez nous de la Gallice, et qu'il soit un cépage d'origine espagnole.

A une époque reculée, les principaux travaux viticoles des vignobles du Douro étaient exécutés, presque exclusivement, par des colonies d'ouvriers espagnols qui venaient tous les ans de la Gallice, sous la direction d'un *empreiteiro* (entrepreneur), à des époques déterminées de l'année. Ces gens résistaient admirablement aux basses températures de cette région, aussi bien qu'aux chaleurs tropicales de l'été qui sont accompagnées toujours de fièvres paludéennes qui règnent fréquemment, à cette saison, sur les deux coteaux du fleuve. Un ouvrier gallicien valait deux ouvriers portugais; toutefois, à cause de leur grande misère, ces hommes étaient traités avec un certain mépris de race, une haine que l'histoire du commencement du XIXe siècle peut expliquer. L'expression *gallicien*, à cause même de l'aptitude de cette race au travail, devint synonyme, parmi le peuple rude des champs, d'un être sans culture d'esprit, sans éducation, enfin un sauvage de l'Europe occidentale. Par analogie, quand il s'agissait de quelque chose qui n'était pas bon, on lui appliquait très naturellement le qualificatif de *gallego*, c'est-à-dire de gallicien. Ce fait n'est pas unique dans l'agriculture portugaise. Nous cultivons en Portugal un olivier qui produit des olives en abondance, mais excessivement petites; cette variété porte par mépris le nom d'*oliveira gallega* (olivier gallicien); nous avons, encore, le *trigo gallego* (blé gallicien); la *couve gallega* (choux gallicien); la *batata gallega* (pomme de terre gallicienne); la *cereja gallega* (cerise gallicienne), et une infinité d'autres végétaux qui portent ce nom spécifique.

Nous n'hésitons pas à croire que le *Donzellinho gallego* (Damoiseau gallicien) soit réellement d'origine portugaise, et, selon nous, ce nom lui a été donné parce qu'il est un cépage laissant plus à désirer que son parent le Donzellinho do Castello, dont il provient sans le moindre doute et dont il a les caractères généraux, caractères qui les différencient

---

BIBLIOGRAPHIE. — Lacerda Lobo : Memorias da Academia de Lisboa (p. 72, 1790). — Rebello da Fonseca : Memorias de Agricultura (vol. II, p. 34, 1790). — Antonio Alves Pinto Villar : 1815, Jornal Horticolo-Agricola (p. 82, 1899). — Antonio Gyrão : Tratado theorico e pratico da agricultura das vinhas (pp. IX et LVI, 1822). — Francisco Ignacio Pereira Rubião : O Vinhateiro (vol. I, p. 90, 1832). — Baron de Forrester : The Oliveira Prize Essay on Portugal (p. 80. 1853). — Vicomte de Villa Maior : Preliminares da Ampelographia e œnologia do paiz vinhateiro do Alto Douro (pp. 22, 69, 170, 1865); Manual de Viticultura Pratica (481, 1875); Douro Illustrado (p. 174, 1876). — Ferreira Lapa : Technologia Rural (p. 93, 1874). — Agostinho Correia Pereira : Boletim de Ampelographia e œnologia; (p. 370, 1886). — Antonio Correia Pinto de Lemos : Portugal; Noticias ácerca dos seus vinhos (p. 212, 1888). — Agostinho Correia Pereira : Boletim da Direcção Geral da Agricultura (p. 40, 1889). — Dr. Taveira de Carvalho : Apontamentos para o estudo da Ampelographia Portugueza (p. 619, 1895). — Vicomte Villarinho de S. Romão : Viticultura e Vinicultura (p. 510, 1896). — Conseiller Dr. Ferreira da Silva.

J. Troncy

Donzellinho gallego

GOUVEIA PRETO GALLEGO

auteur qui ait fait mention de ce cépage et tous les autres auteurs sont muets quoique son nom spécifique semble soit un cépage d'origine espagnole.

des vignobles du Douro étaient ouvriers espagnols qui venaient tous *empreiteiro* (entrepreneur), à des époques également aux basses températures de qui sont accompagnées toujours cette saison, sur les deux coteaux du toutefois, à cause de leur mépris de race, une haine que l'expression *gallicien*, à cause parmi le peuple rude des un sauvage de l'Europe qui n'était pas bon, on *gallego*, c'est-à-dire de gallicien. Nous cultivons en Portugal un extrêmement petites; cette variété porte nous avons, encore, le *trigo* la *batata gallega* (pomme de et une infinité d'autres végétaux

gallego (Damoiseau gallicien soit nom lui a été donné parce qu'il est Castello, dont il provient caractères qui les différencient

---

72, 1790). — Rebello da Alves Pinto Villar : 1815, Jornal da agricultura das vinhas vol. 1, p. 90, 1832). — Baron et comte de Villa Maior : Pre- (pp. 22, 69, 170, 1865) ; (p. 614, 1870). — Ferreira Lapa : Noticias de Ampelographia e œnologia ; Noticias ácerca dos seus vinhos (p. 212, Geral da Agricultura (p. 40, 1889). — do Ampelographia Portugueza (p. 619, 1895). Vinicultura (p. 510, 1896). — Conseiller Dr. Ferreira

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Donzellinho gallego

de tous les autres cépages cultivés en Portugal. Malgré nos recherches, nous ne sommes pas parvenus à le trouver cultivé en Espagne, mais s'il avait existé dans ce pays voisin, son nom spécifique de gallicien donnerait à penser que son lieu d'origine est réellement la Gallice ; nous rejetterons donc cette hypothèse.

Vrais frères jumeaux, le Donzellinho do Castello et le Donzellinho gallego ne sont jamais séparés dans tous les vignobles de Traz-os-Montes et du Douro, où, si l'on en rencontre un, on est sûr de trouver l'autre ; mais le second est toujours en proportions plus restreintes, car son infériorité comme production a été toujours reconnue. Pour son aire géographique, nous nous rapporterons donc à celle que nous avons établie pour le Donzellinho do Castello. Cependant M. Taveira de Carvalho, qui a cherché à établir plus exactement encore sa distribution, le signale comme existant dans les régions suivantes du Portugal :

Seconde région agronomique. — Villa Real.

Troisième région agronomique. — Alijó, Sabrosa, Santa Martha de Penaguião, S. João da Pesqueira, Villa Nova de Foscôa.

Cinquième région agronomique. — Figueira Rodrigo.

D'après le vicomte de Villa Maior, avant l'invasion phylloxérique, ce cépage prédominait dans les quintas de Silho, Pedro Caldeira et Arcyprestes de Dona Antonia Adelaide Ferreira. Cette dernière, depuis que nous la connaissons, a été plantée au moins trois fois. Avec ces replantations, le Donzellinho gallego a disparu petit à petit de l'encépagement de cette propriété, ainsi que de beaucoup d'autres des deux rives du Douro où, à d'autres époques, il était fort estimé ; mais il est d'une production insuffisante pour faire face aux frais de culture qui de jour en jour sont devenus plus élevés.

Exception faite pour la taille qui peut être un peu plus longue que pour le Donzellinho do Castello, il n'a rien à ajouter à ce que nous avons dit pour ce dernier cépage.

Son rendement est faible comme celui de son parent ; sa maturité a lieu en même temps ou quelques jours plus tard. « Il produit peu, mais le vin est fin », écrivait Antonio Gyrão, et il ajoute encore : « Un peu supérieur au Donzellinho do Castello, il lui manque aussi de la couleur. » D'après les observations faites en 1815 par Antonio Villar, « ce vin a très peu de corps et est très vert ; il a de la couleur et un agréable bouquet ». Nous croyons qu'Antonio Villar l'accuse sans fondement d'être vert ; c'est sans doute une question d'exposition ou du milieu où il a fait ses essais, parce que, au contraire, d'après nos observations, nous avons toujours noté que sa densité glucométrique est plus élevée, dans les moûts, d'un degré que chez le Donzellinho do Castello, comme on pourra le vérifier par les analyses faites à Murça (Traz-os-Montes) pendant trois années consécutives — 1899 à 1901 :

Année	Densité	Sucre	Alcool
1899	1107	255	15,0
1900	1109	260	15,3
1901	1097	228	13,4

Une différence importante qu'il nous faut signaler existe entre eux. Il apporte au vin, contrairement au Donzellinho do Castello, une assez grande quantité de matière colorante ; il a en outre la propriété de parfumer la cuvée où il entre en certaine proportion ; c'est

une raison pour le multiplier dans les vignes, malgré sa médiocre production, si on a en vue d'obtenir surtout des produits fins et délicats, ce que l'on doit sagement chercher aujourd'hui que la surproduction se fait sentir partout.

Son rendement est, d'après M. Agostinho Correia Pereira, de 76 % et le même agronome, en étudiant le moût de Donzellinho gallego à Villa Real (Traz-os-Montes), en 1886, a constaté :

Densité Baumé	Alcool	Sucre
14°	16°	24° 7

M. le Conseiller Dr. Ferreira da Silva a bien voulu se charger de l'analyse chimique du vin de Donzellinho gallego que nous avons fabriqué, à Murça en 1901, comme vin de table ; le raisin était récolté dans un terrain fort de plaine sur des greffes de Solonis.

Dégustation et coloration. — Vin rouge, tanique, bouquet propre ; saveur sèche et âpre.

ANALYSE CHIMIQUE

			Gr. par 100 c. 3
Poids spécifique à 15°			0.9976
Force alcoolique, en degrés légaux français			11° 05
Alcool en poids			8.770
Extrait sec			2.398
Acidité	Totale	en acide sulfurique $H^2 SO^4$	0.407
		en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$	0.622
	volatile en acide acétique $C^2 H^4 O^2$		0.044
	fixe en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$		0.567
Matières minérales (cendres)			0.152
Sucre réducteur			0.214
Glycérine			0.599
Tanin			0.070
Bitartrate de potasse			0.085
Acide tartrique libre			0.011
Sulfate de potasse			0.041
Acide phosphorique			0.015

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; tronc cylindrique ; écorce brun grisâtre se détachant en lanières courtes et étroites.

Bourgeons, gros et pointus ; les jeunes feuilles ont les cinq sinus bien dessinés, elles sont blanches et soyeuses sur les deux faces.

Rameaux, aplatis, érigés, rougeâtres depuis le débourrement, prenant à l'aoûtement la couleur noisette jaune rougeâtre ; plus courts et moins forts que ceux du Donzellinho do Castello ; mérithalles de longueur variables (4 cm. à 10 cm.) ; nœuds renflés, rouge vineux foncés, cassants ; vrilles nombreuses, courtes, grêles, bi ou tri-furquées, s'enroulant peu.

Feuilles, moyennes, plus larges que longues ; quinquelobées, sinus latéraux supérieurs peu marqués, et les inférieurs presque nuls, ce qui fait que la feuille est plutôt trilobée ; sinus pétiolaire ouvert et profond ; parenchyme plus épais et plus bullé que chez le Donzellinho do Castello, vert foncé et aranéeux à la page supérieure, marginé et taché de rouge carmin à la maturation du raisin ; page inférieure cotonneuse ; nervures très

J. Troncy

Imp. L. CHAMPENOIS, Paris

Donzellinho branco

saillantes sur la face inférieure; dents courtes et irrégulières. — Pétiole long, mince. Nous ferons remarquer que les feuilles du Donzellinho gallego n'atteignent que rarement les dimensions de celles du Donzellinho do Castello; elles conservent le même facies mais elles sont plus petites.

Fruits. — *Grappes*, moyennes, pyramidales, lâches, portant souvent un grappillon presque aussi volumineux que la grappe elle-même; pédoncule long, cylindrique, lignifié jusqu'à la première ramification; pédicelles longs, minces, terminés par un petit bourrelet vert; pinceau long, maigre, carmin foncé, très adhérent au grain. — *Grains*, plus petits que chez le Donzellinho do Castello, ovoïdes, noirs, très pruinés; pulpe molle, assez juteuse, à saveur exquise; peau molle, parcheminée, contenant assez de matière colorante; ombilic nul ou très peu marqué; pépins sur 100 baies : à un pépin, 76 : à deux, 24.

DONZELLINHO BRANCO

Historique et aire géographique. — On ne possède aucun renseignement sur l'origine du *Donzellinho branco* (Damoiseau blanc); et c'est en vain qu'on chercherait à établir et à connaître son histoire, car avant Antonio Gyrão, en 1822, il n'avait pas été signalé, ce qui prouve, jusqu'à un certain point, que son existence ne date pas de bien loin. Toutefois, il fut peut-être cultivé aux XVIe et XVIIe siècles sous un nom disparu, puis rapporté au groupe des Donzellinhos, grâce à la ressemblance de son fruit et surtout de ses feuilles qui se confondent avec celles du Donzellinho do Castello. Mais il est impossible, avec les ressources que l'on possède, de sortir du champ des hypothèses.

Il a toujours occupé une surface très restreinte dans la région du Douro et nous croyons même qu'il n'a jamais passé de la rive droite, où sont les vins extra fins, sur la rive gauche. Dans le Douro inférieur il n'a jamais été cultivé; mais depuis la reconstitution des vignobles, on l'y rencontre par hasard dans quelque coin perdu.

Par contre, dans la province de Traz-os-Montes, il a toujours occupé une place assez importante dans l'encépagement d'une certaine région que l'on désigne sous le nom de Terra quente (Pays chaud), qui a toujours produit des vins blancs peu riches, mais doués d'un fin bouquet et propres à rentrer dans les Portos de seconde qualité.

Dans les anciens vignobles, on était sûr de le rencontrer à Murça, Noura, Martim, Sobredo, Candedo, Porraes, Sobreira, Pegarinhos, Carvas et autres villages proches des

BIBLIOGRAPHIE. — Antonio Alves Pinto Villar : 1815, Jornal Horticolo-Agricola (p. 85, 1899). — Antonio Gyrão : Tratado theorico e pratico da agricultura das vinhas (p. VI, 1822). — Francisco Antonio Pereira Rebello : O Vinhateiro (vol. I, p. 87, 1832). — Baron de Forrester : The Oliveira Prize Essay on Portugal (p. 89, 1853). — Vicomte de Villa Maior : Memoria sobre os processos de vinificação (p. 35, 1867); Manual de Viticultura Pratica (p. 448, 1875). — João Ignacio Teixeira de Menezes Pimentel : Boletim da Direcção Geral d'Agricultura (p. 84, 1891). — Dr. Taveira de Carvalho : Apontamentos para o estudo da Ampelographia Portugueza (p. 668, 1895). — Vicomte Villarinho de S. Romão : Viticultura e Vinicultura (p. 405, 1896). — Conselheiro Dr. Pereira da Silva.

Donzellinho branco

saillantes sur la face inférieure; dents courtes et irrégulières. — Pétiole long, mince Nous ferons remarquer que les feuilles du Donzellinho gallego n'atteignent que rarement. les dimensions de celles du Donzellinho do Castello; elles conservent le même facies mais elles sont plus petites.

Fruits. — *Grappes*, moyennes, pyramidales, lâches, portant souvent un grappillon presque aussi volumineux que la grappe elle-même; pédoncule long, cylindrique, lignifié jusqu'à la première ramification; pédicelles longs, minces, terminés par un petit bourrelet vert; pinceau long, maigre, carmin foncé, très adhérent au grain. — *Grains*, plus petits que chez le Donzellinho do Castello, ovoïdes, noirs, très pruinés; pulpe molle, assez juteuse, à saveur exquise; peau molle, parcheminée, contenant assez de matière colorante; ombilic nul ou très peu marqué; pépins sur 100 baies : à un pépin, 76; à deux, 24.

DONZELLINHO BRANCO

Historique et aire géographique. — On ne possède aucun renseignement sur l'origine du *Donzellinho branco* (Damoiseau blanc); et c'est en vain qu'on chercherait à établir et à connaître son histoire, car avant Antonio Gyrão, en 1822, il n'avait pas été signalé, ce qui prouve, jusqu'à un certain point, que son existence ne date pas de bien loin. Toutefois, il fut peut-être cultivé aux XVIe et XVIIe siècles sous un nom disparu, puis rapporté au groupe des Donzellinhos, grâce à la ressemblance de son fruit et surtout de ses feuilles qui se confondent avec celles du Donzellinho do Castello. Mais il est impossible, avec les ressources que l'on possède, de sortir du champ des hypothèses.

Il a toujours occupé une surface très restreinte dans la région du Douro et nous croyons même qu'il n'a jamais passé de la rive droite, où sont les vins extra fins, sur la rive gauche. Dans le Douro inférieur il n'a jamais été cultivé; mais depuis la reconstitution des vignobles, on l'y rencontre par hasard dans quelque coin perdu.

Par contre, dans la province de Traz-os-Montes, il a toujours occupé une place assez importante dans l'encépagement d'une certaine région que l'on désigne sous le nom de Terra quente (Pays chaud), qui a toujours produit des vins blancs peu riches, mais doués d'un fin bouquet et propres à rentrer dans les Portos de seconde qualité.

Dans les anciens vignobles, on était sûr de le rencontrer à Murça, Noura, Martim, Sobredo, Candedo, Porraes, Sobreira, Pegarinhos, Carvas et autres villages proches des

BIBLIOGRAPHIE. — Antonio Alves Pinto Villar : 1815, Jornal Horticolo-Agricola (p. 83, 1899). — Antonio Gyrão : Tratado theorico e pratico da agricultura das vinhas (p. VI, 1822 — Francisco Ignacio Pereira Rubião : O Vinhateiro (vol. I, p. 87, 1832). — Baron de Forrester : The Oliveira Prize Essay on Portugal (p. 80, 1853). — Vicomte de Villa Maior : Memoria sobre os processos de vinificação (p. 35, 1867); Manual de Viticultura Pratica (p. 448, 1875). — João Ignacio Teixera de Menezes Pimentel : Boletim da Direcção Geral d'Agricultura (p. 84, 1891). — Dr. Taveira de Carvalho : Apontamentos para o estudo da Ampelographia Portugueza (p. 668, 1895). — Vicomte Villarinho de S. Romão : Viticultura e vinicultura (p. 495, 1896). — Conseiller Dr. Ferreira da Silva.

précédents, qui trouvaient toujours des acheteurs pour leur produit au moment de la récolte. Chose curieuse : ces vins sont habituellement achetés au comptant, au moment d'être décuvés, contrairement à ce qui arrive dans le beau pays des Portos, à deux pas de là, où les achats se font payables de 3 à 9 mois après la récolte. Ce sont de vieux usages difficiles à expliquer. Nous ajouterons que, dans les reconstitutions faites ces derniers vingt ans, le Donzellinho branco est presque banni, car on lui reproche d'être un médiocre producteur.

Culture et vinification. — Le Donzellinho branco se greffe parfaitement sur les porte-greffes américains les plus usités. Sur le Riparia Gloire de Montpellier, il devient d'une grande vigueur et sa fertilité n'est pas comparable avec celle des individus francs de pied des vieux temps ; ses grappes sont plus serrées et plus volumineuses, et il est moins porté à couler. Sur les Solonis, dans les terrains profonds et marécageux, il se comporte aussi admirablement et c'est probablement ce porte-greffe qui lui conviendra le mieux, surtout pour le Minho, où il ne faut pas un cépage excessivement résistant au Phylloxéra.

Le Donzellinho branco, redoutant l'action du soleil, est plutôt un cépage des régions tempérées et fraîches que des hautes collines du Douro, de ces sun-traps (pièges-à-soleil), comme un critique viticole anglais[1] désignait dernièrement, d'une façon pittoresque, cette région exceptionnelle pour la vigne ; cependant, avant l'invasion phylloxérique, il y trouvait place en compagnie du Gouveio, dont les grappes s'en rapprochent beaucoup et produisent un vrai nectar.

Il débourre de bonne heure relativement aux autres cépages, et par conséquent il n'est pas à sa place dans les régions où les gelées printanières sont fréquentes. Il ne faut pas non plus le planter dans les sites trop humides, où les brouillards se renouvellent tous les ans au printemps et se prolongent quelquefois jusqu'à la véraison. Dans ce milieu, la défense contre l'Oïdium et le Mildiou devient excessivement difficile, et plus encore la défense du fruit que celle des feuilles qui présentent une résistance relative.

La taille que semble préférer le Donzellinho branco est la taille longue. Cependant, au Douro, il est toujours conduit par les ouvriers en taille très courte de Guyot, et, à Traz-os-Montes, on pratique aussi d'habitude la taille double de Guyot, mais toujours plus courte qu'il ne conviendrait. Sa maturité a lieu à la seconde époque de Pulliat.

Il nous serait très difficile de nous prononcer sur la valeur exacte du vin du Donzellinho branco, car nous l'avons toujours vinifié avec l'ensemble de l'encépagement, sans pouvoir nous rendre compte du rôle qu'il jouait. Toutefois, afin de pouvoir le juger, nous avons fabriqué avec ce cépage, en 1901, quelques hectos de vin pour pouvoir le soumettre à l'analyse chimique et le déguster. C'est un vin qui n'a pas beaucoup de corps, léger, plutôt faible, un peu âpre, surtout si la maturité n'est pas complète, mais d'un beau jaune citron lorsqu'il est jeune. A l'odorat, il a un cachet particulier qui ne rappelle pas le jus de raisin : il sent la pharmacie. En le dégustant, il semble qu'on y a ajouté de l'eau de lavande. Il s'ensuit que le Donzellinho branco serait peut-être excellent comme vin d'Orient, où tout doit être parfumé, mais les palais civilisés des Européens ne pour-

1. James Blyth, *Vine culture as exemplified at the Paris exhibition*, written by request of the London Chamber of Commerce (*The Times*, 1901 : august 22).

raient le supporter [1]. Sa présence, cependant, dans un grand domaine, ne nuit pas à l'ensemble du produit.

Comme raisin de table, le Donzellinho branco est fréquemment offert aux halles de Porto, mélangé au Gouveio, lorsque la saison est avancée. Il n'est pas facile aux consommateurs de les distinguer.

Nos observations, faites à Murça (Traz-os-Montes), sur le moût de Donzellinho branco en 1899 et 1901, nous ont donné les résultats suivants :

Année	Densité	Sucre	Alcool
1899	1099	234	13.8
1901	1086	199	11.7

Nous sommes redevables à M. le professeur Ferreira da Silva de l'analyse suivante du Donzellinho branco, vin sur lequel nos observations précédentes ont été faites, en 1901, à Murça :

Dégustation et coloration. — Vin blanc, jaune pâle (sous l'épaisseur de 10 mm) ; peu alcoolique et peu tanique.

ANALYSE CHIMIQUE

Poids spécifique à 15°			0.9972
Force alcoolique, en degrés légaux français			10° 26
			Gr. par 100 c. 3
Alcool en poids			8.140
Extrait sec			2.321
Acidité	totale	en acide sulfurique $H^2 SO^4$	0.514
		en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$	0.787
	volatile en acide acétique $C^2 H^4 O^2$		0.063
	fixe en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$		0.707
Matières minérales (cendres)			0.156
Sucre réducteur			0.416
Glycérine			0.536
Tanin			0.050
Bitartrate de potasse			0.067
Acide tartrique libre			0.011
Sulfate de potasse			0.047
Acide phosphorique			0.025

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse ; tronc gros, tortueux, aplati ; écorce rouge lie de vin très foncé, se détachant facilement en lanières longues et épaisses.

Bourgeons, moyens, trapus et pointus ; jeunes feuilles blanchâtres et très soyeuses sur la face supérieure.

Rameaux, généralement faibles, semi-érigés, légèrement aplatis, lavés de rouge marron ; à l'aoûtement, ils prennent une teinte couleur noisette cendrée ; mérithalles moyens (6 à 10 cm.) ; nœuds renflés ; vrilles nombreuses, courtes, minces, bi-trifurquées.

1. Pline l'Ancien (59 ans après J.-C.), dans sa *Naturalis Historiæ*, Libri XXXVII (édit. Littré, Paris, 1848), parle de la vigne *Libanios*, qui donne un vin à odeur d'encens et avec lequel on faisait, dans l'île Thasos, des libations en l'honneur des dieux. Par son goût très accentué, le vin de Donzellinho branco pourrait rappeler le Libanios, signalé par l'ancien naturaliste véronais.

Feuilles, quinquelobées ou plutôt trilobées, un peu plus grandes mais se rapprochant de celles du Donzellinho gallego, quoique étant d'un vert plus clair ou jaunâtre, surtout sur la page inférieure qui est très cotonneuse ; le limbe est aussi moins épais et moins bullé que chez les deux autres Donzellinhos à grappes rouges. — Pétiole court, mince, strié de rouge. La distinction, par les feuilles, des trois Donzellinhos est assez difficile, car il n'y a pas entre eux de caractères bien tranchés.

Fruits. — *Grappes*, assez nombreuses, moyennes sur les individus francs de pied et grandes sur de bons porte-greffes ; cylindriques et parfois cylindro-coniques, assez serrées ; pédoncule court, fort, lignifié à son point d'attache ; pédicelles longs, terminés par de petits bourrelets ; pinceau adhérent aux grains, maigre, blanc doré. — *Grains*, moyens, sphériques, ou légèrement ob-ovoïdes sur les grappes plus fournies, jaune cendré, translucides, veinés de brun, pointillés de roux clair ; chair molle, très juteuse, sucrée, légèrement musquée ; peau dure ; ombilic persistant, assez accentué ; pépins sur 100 baies : à un pépin, 12 ; à deux, 64 ; à trois, 20 ; à quatre, 4.

Duarte d'Oliveira.

Ampelographie.

P. Viala et V. Vermorel

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Cabugueiro

CABUGUEIRO

Historique et origine — Le nom de *Cabugueiro* a été donné pour la première fois par Lacerda Lobo en 1790 et, depuis, aucun auteur ne l'a reproduit. Le silence qui entoure ce cépage s'explique si l'on commente la vie de Lacerda Lobo.

Constantino Botelho de Lacerda Lobo est né à Murça. « Ce pays vitícole est, d'après Villa Maior (*Memoria sobre os processos de vinificação*, p. 12, 1867), par la nature et l'exposition du sol où les vignes se trouvent cultivées, par son climat, par ses cépages, ses méthodes culturales et sa vinification, un appendice ou un prolongement de la partie élevée du pays viticole du Haut-Douro. Ce pays possède des vins de si grande valeur qu'il prétend concourir avec les meilleurs vins du Douro. » Les parents de Lacerda Lobo étaient vignerons à Murça, et, durant son enfance, il entendit parler des vignes et les connut avec la seule préoccupation de voir arriver la véraison pour en manger les grappillons. Il est donc probable qu'il connaissait parfaitement toutes les variétés de cépages qui peuplaient les propriétés de ses parents et de leurs voisins. Plusieurs années se passèrent qu'il employa à suivre les cours de philosophie. A cette époque, l'Académie des Sciences de Lisbonne ouvrait un concours pour un travail sur la viticulture portugaise, et Lacerda Lobo, grâce à ses souvenirs de jeunesse, se mettait de tout cœur à l'œuvre. Il présenta son Mémoire qui fut couronné ; ce Mémoire est encore un des travaux portugais qui a le plus de valeur sur ce sujet. On comprend naturellement que Lacerda Lobo étant de Murça, en ait fait le quartier général de ses études sur la viticulture et qu'il ait indiqué tous les cépages qu'il connaissait ou dont il avait entendu parler pendant sa jeunesse et dont les noms étaient restés gravés dans sa mémoire. Parmi eux se trouve le Cabugueiro, cépage vraiment murcien, comme il l'est encore, étant toujours resté confiné dans ce beau village doué par la nature d'un climat excellent pour la vigne et d'un sol propre à produire des vins parfaits.

Lacerda Lobo écrivait en 1790 Cabugueiro, avec toutes ses lettres, sans se soucier de la signification que pouvait avoir ce mot dans la langue portugaise, de son étymologie ou de son origine ; et il a eu peut-être parfaitement raison parce que résoudre ces problèmes n'est pas le travail de quelques heures. Il l'a donc mis tel qu'il l'a entendu prononcer par

BIBLIOGRAPHIE. — Lacerda Lobo (*Memorias da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, t. VIII, p. 71, 1791). — Da Taveira de Carvalho : Apontamentos para a escolha de cepagens portuguezas, p. 61, 1865. — Duarte d'Oliveira : Jornal Horticolo-Agricola, p. 11, 1867. — Commissão dos Trabalhos Vitis, de Ignacio Menezes Pimentel.

Cabugnaro

CABUGUEIRO

Historique et origine. — Le nom de *Cabugueiro* a été donné pour la première fois par Lacerda Lobo en 1790 et, depuis, aucun auteur ne l'a reproduit. Le silence qui entoure ce cépage s'explique si l'on commente la vie de Lacerda Lobo.

Constantino Botelho de Lacerda Lobo est né à Murça. « Ce pays viticole est, d'après Villa Maior (*Memoria sobre os processos de vinificação*, p. 12, 1867), par la nature et l'exposition du sol où les vignes se trouvent cultivées, par son climat, par ses cépages, ses méthodes culturales et sa vinification, un appendice ou un prolongement de la partie élevée du pays viticole du Haut-Douro. Ce pays possède des crus de si grande valeur qu'il prétend concourir avec les meilleurs vins du Douro. » Les parents de Lacerda Lobo étaient vignerons à Murça, et, durant son enfance, il entendit parler des vignes et les connut avec la seule préoccupation de voir arriver la véraison pour en manger les grappillons. Il est donc probable qu'il connaissait parfaitement toutes les variétés de cépages qui peuplaient les propriétés de ses parents et de leurs voisins. Plusieurs années se passèrent qu'il employa à suivre les cours de philosophie. A cette époque, l'Académie des Sciences de Lisbonne ouvrait un concours pour un travail sur la viticulture portugaise, et Lacerda Lobo, grâce à ses souvenirs de jeunesse, se mettait de tout cœur à l'œuvre. Il présenta son Mémoire qui fut couronné ; ce Mémoire est encore un des travaux portugais qui a le plus de valeur sur ce sujet. On comprend naturellement que Lacerda Lobo étant de Murça, en ait fait le quartier général de ses études sur la viticulture et qu'il ait indiqué tous les cépages qu'il connaissait ou dont il avait entendu parler pendant sa jeunesse et dont les noms étaient restés gravés dans sa mémoire. Parmi eux se trouve le Cabugueiro, cépage vraiment murcien, comme il l'est encore, étant toujours resté confiné dans ce beau village doué par la nature d'un climat excellent pour la vigne et d'un sol propre à produire des vins parfaits.

Lacerda Lobo écrivait en 1790 Cabugueiro, avec toutes ses lettres, sans se soucier de la signification que pouvait avoir ce mot dans la langue portugaise, de son étymologie ou de son origine ; et il a eu peut-être parfaitement raison parce que résoudre ces problèmes n'est pas le travail de quelques heures. Il l'a donc écrit tel qu'il l'a entendu prononcer par

---

BIBLIOGRAPHIE. — Lacerda Lobo : Memorias Economicas da Academia das Sciencias de Lisboa (p. 72, 1790). — Dr. Taveira de Carvalho : Apontamentos para o estudo da Ampelographia Portugueza (p. 645, 1895). — Duarte d'Oliveira : Jornal Horticolo-Agricola (p. 34, 1901). — Conseiller Dr. Ferreira da Silva. — João Ignacio Menezes Pimentel.

les gens du peuple du propre centre où on le cultivait et il n'a fait que le placer dans la série des cépages à raisins blancs à laquelle il appartenait. La littérature viticole nous apprend donc simplement qu'à la fin du XVIIe siècle, il existait à Traz-os-Montes un cépage blanc dénommé Cabugueiro ; mais la signification du mot Cabugueiro ne se trouve pas dans les dictionnaires de la langue portugaise.

Ce cépage blanc a des feuilles très caractéristiques qui le distinguent de tout autre, même sans examen de ses autres organes, car il a tout à fait la feuille du Figuier [1]. Si, par contre, son raisin était très rouge ou encore si son feuillage rappelait celui du Sureau, le nom de Cabugueiro serait parfaitement expliqué et, en ajoutant une cédille au C, on aurait naturellement Çabugueiro (Sureau), écrit suivant l'usage adopté à cette époque là par beaucoup d'auteurs qui employaient le Ç au lieu de l'S, comme dans Çapateiro (Cordonnier), etc. Mais son raisin n'a aucun rapport avec la couleur des baies du Sureau ni avec le feuillage de cet arbre.

La signification de beaucoup de mots dans toutes les langues a fort souvent pour origine la tradition ou bien ils sont la représentation figurée de ce qu'on veut exprimer. Dans cette voie, nous ne serions pas bien éloigné de croire que le nom primitif de Cabugueiro, — sans le Ç et tel qu'il est prononcé de nos jours —, n'est qu'une grossière corruption phonétique de *Cavouqueiro* ou *Cabouqueiro* [2] qui signifie, dans un sens figuré : mauvais ouvrier, par allusion à la propriété de ce cépage de n'entrer en fructification qu'à la cinquième ou sixième année qui suit la plantation.

Sans prendre en considération les qualités de ses fruits, qui ont une véritable valeur œnologique, la voix populaire en lui donnant le nom de Cabugueiro ou Cabouqueiro fondait bien sa dénomination, car le facies de son feuillage assez différent de l'aspect des divers Vitis Vinifera cultivés dans nos vignobles, son épiderme chamoisé rappelant celle du Gros Colman, et l'âge qu'il lui fallait atteindre pour entrer en franche production, étaient des raisons suffisantes pour le considérer, à cette époque lointaine, comme un cépage à demi sauvage. Traduit dans le langage des vignerons, le nom de Cabugueiro s'appliquerait à un cépage qui ne valait pas grand'chose.

Nous ne croyons pas commettre d'erreur, malgré la difficulté de constituer un arbre généalogique en viticulture, en signalant Murça comme son lieu d'origine,où il a pu être obtenu par semis naturel.

Aire géographique. — Comme on vient de le voir, le Cabugueiro a dû prendre naissance à Murça ; mais malgré qu'il y existe depuis plus d'un siècle il ne s'est jamais répandu dans les vignobles de la province de Traz-os-Montes, restant presque isolé dans les environs de ce village. A Mirandella, Villaflor et Moncorvo on le rencontre, mais il ne prédomine jamais dans l'encépagement [3]. Sur le Douro, il est tout à fait inconnu et, malgré

1. Sous le nom de *Folha de Figueira*, ou *Feuille de Figuier*, on cultive un cépage blanc à Lisbonne, Castello Branco, Alemquer et dans d'autres endroits du sud, mais malgré que ce nom nous ait fait supposer qu'il s'agissait d'un synonyme de Cabugueiro, M. Antonio Maximo Lopes de Carvalho, viticulteur à Labrugeira, nous assure que les deux cépages n'ont rien de commun.

2. Cavouqueiro, s. m., carrier : ouvrier qui travaille dans les carrières. Fig. : Mauvais ouvrier. — *Nouveau Dictionnaire Portugais-Français*, par J.-J. Roquette, 1866.

3. M. Menezes Pimentel (Mirandella) a reçu ce cépage de Valle Passos sous les noms de *Dona Branca* (!) et *Uva da Lage* ; et de Macedo de Cavalleiros sous le nom de *Folgazona*, mais nous avons hésité à les présenter comme de vrais synonymes du Cabugueiro, car, comme partout ailleurs, dans le Portugal, il existe une véritable confusion entre les cépages.

toutes les démarches que nous avons faites, il nous a été impossible de rencontrer la moindre trace de son existence dans cette province, où son nom est même inconnu des plus grands propriétaires de cette région qui, du reste, ont toujours assez peu cultivé les cépages blancs.

D'après ce que nous venons d'écrire, on voit que l'aire géographique du Cabugueiro est des plus étroites. Ajoutons que dans les reconstitutions il disparaîtraît tout à fait, si quelques vignerons ne le conservaient pas par tradition, tradition que l'on comprendra bien, car, après tout, elle ne représente que le désir de conserver le type des vins d'autres époques, vins qui ont acquis leur renommée aussi bien par l'encépagement que par la nature du sol et du climat.

Culture. — On n'est pas d'accord sur la taille qui convient le mieux au Cabugueiro et, parmi les ouvriers, la question est fort discutée et d'autant plus que de nos jours ce cépage, comme nous l'avons fait remarquer, est devenu assez rare dans les vignobles. Il y en a cependant qui prétendent que taillé court il devient très productif. Par contre, d'autres affirment que pour avoir des grappes nombreuses et bien fournies on doit le tailler long. Toutefois, d'après ce que nous observons depuis longtemps, nous sommes portés à donner raison à ces derniers. Comme de juste, le terrain et le climat peuvent changer la taille, mais à Minho nous voyons ce cépage taillé court devenir tout à fait improductif. Au moment de la floraison apparaissent des fleurs nombreuses et superbes qui font prévoir une récolte extraordinaire, mais d'un jour à l'autre les sarments prennent, dans le cours de la végétation, un développement exagéré et les grappes disparaissent complètement; pas un grain ne reste pour prouver que ce cépage a fleuri. Du reste sa floraison, relativement précoce et surtout très délicate, demande du beau temps, un ciel d'azur, et pas le moindre brouillard. Quand il ne se trouve pas complètement dans ces conditions, il noue très irrégulièrement.

Il semble préférer les terrains forts et là se trouve la raison pour laquelle il n'est jamais entré dans l'encépagement des montagnes du Douro, dont le sol est pauvre à tous égards.

Parmi les cépages blancs, le Cabugueiro résiste le mieux à l'Oïdium, mais pas autant au Mildiou; ses feuilles sont pourtant assez respectées. Dans nos vignobles de Murça, où, les années pluvieuses, le Botrytis cinerea fait assez de dégâts dans les plaines, le Cabugueiro est indemne, même dans les terrains très humides où la Dona Branca et d'autres cépages blancs sont fréquemment victimes de ce cryptogame.

Nous l'avons greffé sur plusieurs porte-greffes; sur les Riparias notamment, nous remarquons que ses soudures sont parfaites, ce qui ne veut nullement dire que les autres ne lui conviennent pas.

Dans la reconstitution des anciens vignobles détruits par le Phylloxéra, et où existait le Cabugueiro, les propriétaires l'ont banni systématiquement, parce que, d'après leur opinion, il lui fallait beaucoup d'années pour produire normalement. A vrai dire, ils continuent à le considérer seulement comme producteur direct, car comme cépage greffé il est un peu tôt pour vérifier jusqu'à quel point ils sont dans le vrai. Mais tous ceux qui connaissent à fond le Cabugueiro admettent que c'est un cépage très vigoureux, susceptible d'atteindre les plus grandes dimensions, surtout dans les terrains forts où il prend un développement extraordinaire. La sélection des boutures de Cabugueiro prouvera peut-être plus tard

qu'il a plus de valeur qu'on ne le pense à présent; c'est notre opinion, et nous le faisons greffer dans nos vignobles de Murça (Traz-os-Montes) dans des proportions assez élevées, assuré, comme nous le sommes, que la qualité du vin sera la juste compensation de sa production moyenne.

Vinification. — Personne ne s'est donné jusqu'à présent la peine d'étudier la valeur œnologique du Cabugueiro, car il entre dans les cuvées mêlé aux autres variétés sans que l'on se soucie de sa valeur propre : nous n'avons pensé à le vinifier seul qu'en 1901, attiré par le désir de connaître sa valeur exacte afin d'en parler en connaissance de cause dans cette monographie. Il a un bouquet légèrement parfumé, et en le dégustant on lui trouve une rare distinction; enfin il est très agréable au palais, et, considéré comme vin de table, il présente une grande harmonie dans sa constitution.

En 1899 et 1901, à Murça (Traz-os-Montes), nous avons relevé les chiffres suivants sur la composition de son moût et de son vin :

Année	Densité	Sucre	Alcool
1899	1099	234	13,8
1901	1077	175	10,3

M. le professeur Dr. Ferreira da Silva a eu l'obligeance d'étudier ce vin au Laboratoire de la municipalité de Porto et nous a communiqué les observations et chiffres qui suivent.

Dégustation et coloration. — Vin blanc couleur topaze clair sous une épaisseur de 10^{mm}; limpide, sec, peu alcoolique, peu tanique; bouquet caractéristique, goût agréable.

ANALYSE CHIMIQUE

Poids spécifique à 15°			0.9949
Force alcoolique, en degrés légaux français			9° 83
			Gr, par 100 c. 3
Alcool en poids			7.800
Extrait sec			1.796
Acidité	totale	en acide sulfurique $H^2 SO^4$	0.490
		en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$	0.750
	volatile en acide acétique $C^2 H^4 O^2$		0.042
	fixe en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$		0.697
Matières minérales (cendres)			0.150
Sucre réducteur			0.100
Glycérine			0.286
Tanin			0.060
Bitartrate de potasse			0.095
Acide tartrique libre			0.007
Sulfate de potasse			0.085
Acide phosphorique			0.055

DESCRIPTION. — Souche, très forte, presque cylindrique; écorce mince, se détachant en longs rubans qui laissent le tronc très lisse et à couleur feuille morte.

Bourgeons, moyens, pointus; jeunes feuilles trilobées; page supérieure jaune doré; page inférieure blanc soyeux.

Rameaux, longs, vigoureux, érigés, un peu aplatis, légèrement cannelés, aranéeux; à l'aoûtement ils deviennent noisette clair; mérithalles très courts; nœuds bosselés, assez marqués; vrilles longues, grêles, peu nombreuses, bifurquées.

Feuilles, très grandes, plus longues que larges; quinquelobées, sinus supérieurs très marqués, le lobe terminal débordant beaucoup sur les autres; sinus secondaires nuls ou presque nuls; sinus pétiolaire tantôt ouvert en U, tantôt ayant les marges du limbe superposées et laissant une ouverture ellipsoïde; aranéeuses à la page supérieure et feutrées à la page inférieure, ce qui les rend assez épaisses et les rapproche par leur contexture de la feuille du Gros Colman, qui pourtant a le limbe bullé et un peu plus épais (le feuillage du Cabugueiro ressemble énormément aux feuilles du Figuier et il suffit de voir une fois ce cépage pour ne plus le confondre avec aucun autre, même lorsqu'il ne porte pas de fruit); parenchyme d'un vert clair en dessus et jaunâtre en dessous; nervures très saillantes; dents en deux séries, alternes, grandes et petites, toutes mucronées mais les terminales avec les mucrons plus forts. — Pétiole fort, longueur moyenne, cylindrique, aranéeux.

Fruits. — *Grappes*, grosses, allongées, presque toujours ailées et munies parfois d'un ou deux grappillons assez longuement pédonculés qui leur donnent la forme pyramidale; bien garnies, mais pas au point de devenir extra-serrées; pédoncule long, aplati, comme fascié, la partie supérieure se lignifie; pédicelles longs, minces, se terminant par un bourrelet assez fort, châtain; pinceau, large, court, jaune verdâtre. — *Grains*, gros, mélangés de grains millerands; sphérico-ellipsoïdes ou tirant vers la forme ob-ovale; jaune verdâtre, légèrement ambré du côté du soleil, piquetés de petits points roussâtres; très juteux, peu sucrés; saveur relevée; peau épaisse, dure, tanique; ombilic peu marqué; pépins généralement au nombre de deux, souvent un ou trois, rarement quatre.

Duarte d'Oliveira.

CORNIFESTO

Synonymie. — Cornifresco, Cornifeito, Tinta bastardeira (Regua).

Historique et aire géographique. — Ce cépage a été signalé pour la première fois, à Traz-os-Montes, par Lacerda Lobo, en 1790; mais il ne dit pas un mot sur ses qualités ou l'importance de sa culture. En conséquence, il est impossible d'établir son origine et de faire son histoire, car on est dépourvu de toutes indications à son sujet.

Son nom est cependant assez suggestif, car ce n'est pas une dénomination due au hasard. A son baptême, il a reçu le nom de *Cornifesto*, et c'est à juste titre le nom qui lui convient; cette dénomination traduit exactement la forme de sa grappe; le préfixe *Corni*, comme dans cornichon, veut dire en forme de corne, et le suffixe *festo*, signifiant pli, Cornifesto veut dire *Corne pliée*.

Le célèbre Columelle, au commencement de l'ère chrétienne, en s'occupant d'un cépage qui était dénommé *Ceraumia*, écrivait : « Nous appelons ce raisin *Corneolus*, en suivant

BIBLIOGRAPHIE. — Lacerda Lobo : Memorias da Academia de Lisboa (p. 72, 1790). — Antonio Alves Pinto Villar : 1815, Jornal Horticolo Agricola (p. 82, 1899). — Antonio Gyrão : Tratado theorico e pratico da Agricultura das vinhas (p. ix, 1822). — Francisco Ignacio Pereira Rubião : O Vinhateiro (vol. I, p. 89, 1832). — José James Forrester (Baron Forrester) : Considerações ácerca da carta de lei de 21 de abril de 1843 e resultado que se tem colhido para o Paiz vinhateiro do Alto Douro e commercio dos vinhos do Porto (p. 22, 1849); The Oliveira Prize-Essay on Portugal (pp. 80, 100, 1853). — Visconde de Villa Maior : Preliminares da Ampelographia e œnologia do Paiz vinhateiro do Alto Douro (pp. 56, 69, 125, 127, 129, 162, 170, 1865); Primeira Memoria sobre os processos de vinificação (pp. 15, 21, 22, 38, 1867); Segunda Memoria sobre os processos de vinificacão (p. 5, 1868); Manual de Viticultura Pratica (p. 479, 1875); Douro Illustrado (p. 173, 1876); Jornal Official de Agricultura : Escóla ampelographica do Jardim Botanico de Coimbra (p. 605, 1877). — Ferreira Lapa : Technologia Rural (p. 92, 1874); Vinicultura Portugueza in Jornal de Horticultura Pratica (p. 129, 1875); Revista da Agricultura na Exposição Universal de Pariz de 1878 (p. 195, 1879). — Henry Vizetelly : The Wines of the World characterized and classed (p. 113, 1875). — Marques Loureiro : Catalogo do Estabelecimento Horticola (p. 211, 1876). — Manuel Rodrigues Gondim : Relatorio dos serviços anti-phylloxericos na circumscripção do Norte (p. 4, 1887). — Antonio Correia Pinto de Lemos : Portugal : Noticias ácerca dos seus vinhos (p. 212, 1888). — João Ignacio Pimentel : Boletim da direcção geral da agricultura (p. 84, 1891). — Dr. Taveira de Carvalho : Apontamentos para o estudo da Ampelographia Portugueza (p. 659, 1895). — Pereira Coutinho : Tratado elementar da cultura da vinha (p. 58, 1895). — Affonso Cabral : A região vinhateira do Alto Douro (pp. 106, 131, 1895); Relatorio geral do Congresso viticola nacional de 1895 (vol. I, p. 443, 1896). — Cincinnato da Costa : Le Portugal Vinicole (p. 125, 1900). — Rodrigues de Moraes : Viticultura Pratica Portugueza (pp. 16 et 17, 1900); Gazeta das Aldeias (vol. X, p. 68, 1900). — Nardy, père : Jornal Horticolo-Agricola (p. 38, 1901). — X. Rocques : Revue de viticulture (t. XVIII, p. 36, 1902). — Catalogo da Real Companhia Horticolo-Agricola Portuense (p. 190, 1902). — Dr. Ferreira da Silva, Dr. Antonio Magalhães, Filippe da Veiga, Dr. Adelino Costa, Dr. Pinheiro Azevedo Leite, Antonio Caetano d'Oliveira.

Cornifesto

CORNIFESTO

[illegible] (Regua).

[illegible]page a été signalé pour la première fois, à [illegible]ons il ne dit pas un mot sur ses qualités ou [illegible] est impossible d'établir son origine et de [illegible]ocations à son sujet.

[illegible] pas une dénomination due au hasard. [illegible] à juste titre le nom qui lui convient; [illegible] grappe; le préfixe *Corni*, comme [illegible] *festo*, signifiant pli, Cornifesto [illegible]

[illegible] en s'occupant d'un cépage [illegible]om *Corneolus*, en suivant

---

[illegible] (p. 72, 1790). — Antonio Alves [illegible] Antonio Gyrão : Tratado theorico e pra- [illegible] Pereira Rubião : O Vinhateiro (vol. I, [illegible] [illegible] da carta de lei de 21 de abril [illegible] do Alto Douro e commercio dos vinhos do [illegible] (pp. 80, 100, 1853). — Visconde de Villa [illegible] vinhateiro do Alto Douro (pp. 56, 69, 125, [illegible] (pp. 15, 21, 22, 38, 1857); [illegible] Manual de Viticultura Pratica (p. 479, [illegible] agricultura : Escóla ampelographica do Jardim [illegible] Rural (p. 92, 1874); Vinicultura [illegible] Revista da Agricultura na Exposição Uni- [illegible] The Wines of the World characterized and [illegible] Horticola (p. 211, 1876). — [illegible] na circumscripção do Norte (p. 4, [illegible] Noticia acerca dos seus vinhos (p. 212, 1888). — [illegible] (p. 94, 1891). — Dr. Taveira de Car- [illegible] (p. 659, 1895). — Pereira Coutinho : [illegible] A região vinhateira do Alto [illegible] nal de 1895 (vol. I, p. 443, 1896). [illegible] (p. 93, 1900). — Ramalhães de Moraes : Viticultura Pratica [illegible] (08, 1900). — Nardy, père : Journal Hor- [illegible] (t. XVIII, p. 36, 1902). — Catalogo da [illegible] (p. 100, 1902). — Dr. Ferreira da Silva, Dr. Antonio [illegible] Azevedo Leite, Antonio Caetano d'Oliveira.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Cornifesto

la nomenclature grecque ; en effet, il est courbé comme une corne. Chez nous, il y en a du blanc et du noir, et il produit trois fois l'an. » Comme on voit, le préfixe *corni* est employé en viticulture depuis les époques les plus reculées, et, même après Columelle, nous le retrouverons employé par Fr. Cupani (Naples, 1695), dans son *Hortus catholicus, sive illustris, principis Catholicæ hortus.* Il s'exprime ainsi : « Vitis uvæ corniculatæ. » La priorité de donner le nom de Cornifesto à un cépage n'appartient donc pas aux Portugais.

Cornifresco et Cornifeito, que nous donnons comme synonymes, ne sont sûrement que des corruptions du nom primitif; cependant ils sont employés très fréquemment dans le Douro et le Traz-os-Montes, surtout par les gens du peuple qui ne savent pas lire et qui pour la cadence des syllabes emploient *fresco* et *feito*, qui veulent dire *frais* et *fait*, au lieu de *festo*.

Le Cornifesto a eu toujours beaucoup de partisans, et cependant il est resté, jusqu'à présent, concentré dans les deux provinces du Douro et de Traz-os-Montes. Dans cette dernière province, on le rencontrait dans les anciennes plantations jouant un rôle important dans la vinification, et encore aujourd'hui, dans les reconstitutions, ses greffes entrent dans des proportions qui démontrent la grande faveur dont il jouit. Ainsi on est sûr de le trouver formant de beaux cordons à Murça, Carvas, Noura, Mirandella, Mogadouro, Valpassos, Macedo de Cavalleiros, Villa Flôr, Alfandega da Fé, etc. Et dans le Douro, depuis Regoa jusqu'à Barca d'Alva, on l'observe plus ou moins dans toutes les propriétés. Le vicomte de Villa Maior l'a noté dans le Haut-Douro peuplant les quintas de Pedro Caldeira, Vesuvio et Arcyprestes, et il ajoute que ce cépage prédominait dans cette dernière propriété qui, dans les temps passés, jouissait d'une certaine réputation, due à l'excellence de ses produits.

Culture. — Le Cornifesto débourre tardivement, mais sa maturité complète se fait à la même époque que celle des autres cépages, exception faite à Minho, où, dans des régions plus fraîches, il mûrit difficilement. Il exige des expositions chaudes ; les terrains humides et peu ensoleillés ne lui conviennent pas; dans ces dernières situations, son fruit laisse beaucoup à désirer, quoique les grappes soient plus nombreuses.

Dans les collines schisteuses de ce qu'on peut appeler la Côte d'Or du Douro, il produit, surtout s'il est greffé sur américain, de belles grappes qui portent entassés des grains très juteux. Sur ce point nous ne nous trouvons pas tout à fait d'accord avec ce que disait, en 1815, Antonio Villar : « Ce plant ne veut pas une exposition trop chaude. » Il se peut que le greffage ait changé ses mœurs et que nous soyons tous les deux dans le vrai.

Productif et très réfractaire à toutes les maladies cryptogamiques, on s'accorde à lui donner, dans les grands crus du Porto, une place distinguée; car, dans la préparation de ces vins aristocratiques, il tient une place importante en leur fournisssant la couleur qui manque à beaucoup d'autres variétés qui sont cultivées dans ces crus.

Il a une grande affinité avec tous les porte-greffes américains, mais sur les Aramon × Rupestris (Ganzin n°s 1 et 2), il devient excessivement fécond et ses grappes accentuent encore leur forme en corne. Le Dr. Pinheiro d'Azevedo Leite, de Provezende (Haut-Douro), nous écrivait dernièrement : « Le Cornifesto exige des porte-greffes très vigoureux, mais il faut avouer que, jusqu'à présent, je n'ai pas remarqué qu'il ait des

préférences bien marquées, car il semble s'adapter à tous. » Nous sommes très heureux de nous trouver parfaitement d'accord avec ce savant viticulteur à qui le pays doit d'énormes services, car il a été le premier à donner l'exemple de la reconstitution dans une région dévastée par le Phylloxéra.

En général, on le conduit, dans le Douro, à taille courte ou à taille double de Guyot pour les individus robustes et en pleine végétation ; à Traz-os-Montes, dans les terrains forts et profonds, on le taille plus long ; conduit en cordon sur des fils de fer, si on le laisse prendre toute son expansion, il arrive à doubler son rendement. Cependant, quand il est taillé à long bois, comme nous l'avons observé fort souvent au Minho sur les treilles ou arceaux, quoique ses grappes soient nombreuses, elles sont si petites et si maigres que le rendement devient médiocre en même temps que sa maturation s'achève difficilement.

Comme beaucoup d'autres cépages très productifs, il demande à être généreusement fumé, surtout dans les terrains pauvres du Douro, où la végétation devient de plus en plus chétive, et où on croit encore que la vigne fait exception à la règle commune des végétaux, végètant et fructifiant sans recevoir la moindre nourriture [1].

Vinification. — Ce cépage joue un rôle des plus importants dans la vinification des Portos. Sans être toutefois une variété propre à donner une finesse idéale au cru, son vin a une couleur intense, foncée et beaucoup de nerf ; il relève ainsi la mollesse de ses coopérateurs, en leur donnant la vie qui leur manque. Le Cornifesto seul est grossier, commun, à dédaigner. Mais, introduit dans la noble société des Alvarelhão, Bastardo, Donzellinho do Castello, Touriga, et autres grands cépages de la viticulture portugaise, on reconnaît de suite la grande valeur du Cornifesto pour la vinification des Portos ; c'est un des facteurs fondamentaux de ces vins, et, s'il n'existe pas dans tous les grands domaines, il devrait y être. Sans le Souzão et le Cornifesto, les vins n'auraient pas assez de matière colorante.

En étudiant l'histoire des vins de Porto, depuis qu'ils ont commencé à être exportés surtout en Angleterre au XVIe siècle, on s'aperçoit qu'ils étaient bien différents de ce qu'ils sont de nos jours, c'étaient des vins de peu de couleur et plutôt légers qu'alcooliques. Mais,

1. Pour qu'on puisse se faire une idée de la pauvreté de ces terrains qui sont tout à fait épuisés et impropres à toute culture, nous mettrons sous les yeux des lecteurs une analyse faite dernièrement par M. le Dr. Antonio Magalhães, directeur du Laboratoire chimique agricole de Porto, sur des sols de la région qui produit la fine fleur des vins de Porto (Costa do Castêdo). La voici :

1 kilog. de terre contient :

Poussière fine criblée à 2 mm	398 gr

Voici la composition de la poussière fine ; 1 kilog. contient :

Humidité	10 gr 90
Substances organiques	40 gr 28
Azote	1 gr 96
Acide phosphorique	N'existe pas
Potasse	1 gr 66
Carbonate de chaux	N'existe pas
Chaux	0 gr 63
Magnésie	0 gr 35
Fer et aluminium	103 gr 50

D'après les nombreuses analyses faites au Douro, celle-ci peut représenter la moyenne de toutes les autres et, naturellement, on doit se demander comment ces pauvres terrains, tout à fait épuisés, ont pu produire du vin, pendant environ deux ou trois siècles, sans recevoir d'engrais d'aucune sorte, ce qui, du reste, sous l'ancien régime, était tout à fait défendu dans cette région. C'est le contraire de ce qu'on fait de nos jours, aussi bien en Portugal que dans les autres pays viticoles.

petit à petit, le type a changé, probablement parce que le consommateur anglais aimant les boissons fortes et liquoreuses a montré plus de prédilection pour les vins tout différents des clarets ou *colored water*, qui laissaient froid les estomacs britanniques et ne permettaient pas de bien digérer leur succulent *roast beef*.

Naturellement les exigences du commerce ont été de même ordre et, alors, d'après le baron de Forrester (1849), les propriétaires de Cima Corgo ont commencé à préférer les variétés plus colorées et qui donnaient plus de corps au vin. « Le changement de goût, dit-il, qui se manifeste chez le principal consommateur continue (il fait sans doute allusion à l'Angleterre), et la vente tout après vendange des vins épais et fortement colorés, a amené les propriétaires à greffer leurs vignobles en variétés produisant du vin encore plus foncé, même au dépens du bouquet et du goût spécial qu'avait auparavant ce vin ; et c'est un fait à faire remarquer qu'actuellement (1849), dans le Haut-Douro, l'encépagement est presque exclusivement constitué par ces variétés de vignes qu'on dénomme *tintas* (rouges) et qui produisent du vin très épais et fortement coloré. Ce vin, s'il n'est pas additionné, au moment de la mise en fûts, avec une certaine quantité d'eau-de-vie, devient âpre, astringent et rude au goût, excepté dans les années de récoltes célèbres. C'est ainsi que, malgré les dispositions de la loi, presque tout le vin de cette région est devenu *rouge foncé, fort et doux.* » (*Considerações ácerca da carta de lei de 21 de abril de 1843 e resultado que se tem colhido para o paiz vinhateiro do Alto Douro e commercio dos vinhos do Porto.*)

Le baron de Forrester fait une véritable dissertation sur ce sujet, mais ne signale pas les cépages qui ont permis ce changement, toutefois nous croyons, et même il ne doit pas exister le moindre doute, que le Souzão, le Cornifesto et la Touriga, existant tous les trois à cette époque-là, ont servi à cette transformation.

Le vicomte de Villa Maior a fait des études sur le moût de Cornifesto en 1867, à sa Quinta do Rego da Barca (concelho da Barca), et voici ce qu'il a constaté :

Densité (température 22°)	1.120	1.090
Sucre	34.90 %	20.000
Acides	0.21 %	0.188 %
Produit du moût	» »	53.5 %

Après avoir étudié le Cornifesto seul, il écrivait : « Je veux présenter les résultats de plusieurs essais que j'ai faits avec les moûts de quelques variétés dans ma Quinta do Rego da Barca (concelho de Moncorvo), propriété qui se trouve sur les bords du Douro dans les parties accidentées de ces collines, exposées à l'ouest, et où la maturation du raisin avance d'une manière frappante. Voici l'analyse que j'ai faite, le 12 septembre 1867, d'un moût constitué presque exclusivement de Mourisco tinto, Touriga, Cornifesto, Estreito, etc. :

Sucre	28.00 %
Acides	0.49 %

A Moncorvo aussi, M. Antonio Caetano d'Oliveira a noté que le glucomètre lui a accusé, en 1901, pour le Cornifesto, 12,5 Baumé.

A Murça (Traz-os-Montes) nous avons relevé :

Année	Densité	Sucre	Alcool	Année	Densité	Sucre	Alcool
1896	1095	223	13.1	1900	1087	202	11.9
1897	1080	183	10.8	1901	1089	207	12.2
1899	1091	212	12.5				

Le baron de Forrester, dans son mémoire *The Oliveira Prize-Essay on Portugal* (1853), écrivait à propos de ce cépage : « Il y a un vin rouge très exquis (*a peculiar red wine*) fabriqué dans les alentours de Murça avec un raisin connu sous le nom de Cornifesto. »

Dans le Haut-Douro, cette année (1901), pour la première fois, nous avons étudié le moût de Cornifesto et nous avons été un peu surpris de lui trouver, dans des essais répétés, une densité plus élevée que tout ce qu'on pouvait attendre : 15° et même 16° Baumé, alors que, sous la même exposition, le Mourisco et le Gouveio marquaient à peine 14°. De ces faits il y a une conclusion importante à tirer : c'est que le Cornifesto a plus de valeur pour les régions chaudes qu'on ne le supposait jusqu'alors.

A Castanheiro do Norte, région qui produit des Portos utilisés comme vins de coupage avec d'autres vins plus riches, M. Filippe da Veiga, un ancien viticulteur très consciencieux, rapporte que le Cornifesto n'a accusé que 10° Baumé en 1901. Dans les alentours de Porto, à Campanhã (Quinta da Revolta), qui est une région de vins verts, moins verts toutefois que ceux d'Argenteuil, nous avons relevé les chiffres suivants :

Année	Densité	Sucre	Alcool
1897	1059	127	7.5
1901	1062	135	7.9

Dans la région du Minho proprement dite (Guimarães), M. le Dr. Adelino Costa a observé, en 1900, que le jus de Cornifesto accusait 9° Baumé.

Voici, d'après M. Cincinnato da Costa (*Portugal vinicole*), l'étude physique et chimique du Cornifesto faite sur du raisin produit dans une belle région du Douro, Provezende :

	Gr.
Poids moyen de la grappe	3.07
Poids moyen (grammes) des grains	1.65
Rafles (poids %)	2.84
Grains (%)	97.16
Pulpe (%)	85.49
Peaux (%)	9.10
Pépins (%)	5.41
100 kilog de raisins, grappes complètes avec rafles, produisent kilog	76.27
100 kilog de raisins, sans rafles, produisent	78.50
Degré glucométrique (Guyot) — à 15 degrés centigrades	19.20

	Moût	Peaux	Rafles
Eau	75.98	56.79	52.28
Sucre fermentescible	20.13	—	—
Acidité totale (en acide sulfurique)	0.26	0.52	0.17
Matières minérales	0.40	3.09	3.88
Tanin	—	0.64	0.63

Nous avons fabriqué quelques décalitres de vin avec ce cépage seul à Murça (Traz-os-Montes). Nous devons à M. le professeur Ferreira da Silva l'analyse ci-dessous; le raisin avait été récolté quelques jours avant maturation.

Poids spécifique à 15°	0.9949
Force alcoolique, en degrés légaux français	12° 05

		Gr. par 100 c. c.
Alcool en poids		9.560
Extrait sec		2.678
Acidité totale	en acide sulfurique H^2SO^4	0.480
	en acide tartrique $C^4H^6O^6$	0.735
Acidité volatile	en acide acétique $C^2H^4O^2$	0.054
Acidité fixe	tartrique $C^4H^6O^6$	0.667
Matières minérales (cendres)		0.253
Sucre réducteur		0.158
Glycérine		0.585
Tanin		0.106
Bitartrate de potasse		0.349
Acide tartrique libre		0.019
Sulfate de potasse		0.038
Acide phosphorique		0.016

DESCRIPTION. — Souche, forte, vigoureuse; à port étalé; écorce couleur feuille morte, se détachant en longs rubans filamenteux.

Bourgeons, gros, larges de base et pointus; jeunes feuilles quinquelobées; supérieurement soyeuses, blanc jaunâtre, marginées de carmin vif; inférieurement cotonneuses, blanc cendré; dents à peine indiquées.

Rameaux, longs, comprimés, droits et striés; mérithalles de 0.04 à la base et de 0.08 à 0.10 cm. à l'extrémité, d'une teinte brunâtre; nœuds petits, rougeâtres; vrilles nombreuses, minces.

Feuilles, moyennes, aussi longues que larges; parenchyme peu épais, vert clair, glabre à la face supérieure, légèrement duveteux à la face inférieure; quinquelobées; sinus peu profonds, surtout les sinus latéraux qui sont à peine indiqués; sinus pétiolaire formant une petite ouverture ovoïde; nervures supérieures de couleur jaunâtre; à la face inférieure un peu saillantes avec des taches rougeâtres; dents longues, irrégulières, aiguës. — Pétiole glabre, strié, long, rougeâtre.

Fruits. — *Grappes*, grandes, longues, serrées, irrégulièrement cylindriques, souvent corniformes, présentant des cavités produites par des grains manquants; pédoncule de longueur moyenne, fort, cylindrique ou aplati, quelquefois bi ou trifurqué et produisant de véritables grappes plus petites que la principale; pédicelles forts, courts, terminés par un gros bourrelet verruqueux, de couleur vineuse; pinceau court, pulpeux, rouge au centre, se détachant difficilement du grain. — *Grains*, moyens, sphériques, noirs à reflets bleuâtres; peau épaisse, dure et élastique, à matière colorante abondante; pulpe sucrée, assez juteuse; pépins sur 100 baies : à deux pépins 16, à trois 37, à quatre 33, à cinq 12, à six 2.

Duarte d'Oliveira.

BASTARDO

Synonymie. — Bastardas, Bastardeiras, Bastardo tinto, Bastardo preto, Bastardo do Douro, Bastardinho, Lavradio, Bestardo (*Linguagem popular de Trancoso*, par Felicio dos Santos).

Historique et origine. — *Bastardo* (*bâtard*, *bastard*)! Voici un nom donné à un cépage qui n'aidera pas à trouver son origine, et pourtant celui qui l'a reçu en baptême nous a prouvé, à son adolescence, qu'il valait bien ses parents inconnus. Ce cépage brille parmi ses quatre collaborateurs : l'Alvarelhão, la Touriga, le Souzão et le Donzellinho do Castello.

BIBLIOGRAPHIE. — Rui Fernandes : Descripção do terreno em roda da cidade de Lamego duas leguas, 1531), Collecção de ineditos da Historia Portugueza (vol. V, p. 559). — Vicencio Alarte : Agricultura das vinhas e tudo que pertence a ellas (p. 34, 1712). — Raphael Bluteau : Vocabulario Portugez e Latino (p. 601, 1721). — Fr. João Pacheco : Divertimento erudito (p. 407, 1733). — Lacerda Lobo : Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa (p. 72, 1790). — Vicente Coelho Seabra Silva e Telles : Memoria sobre a cultura das Videiras a manufactura dos vinhos in Memorias de Agricultura da Academia Real das Sciencias de Lisboa (pp. 338, 405, 1790). — Rebello da Fonseca : Memorias de agricultura (t. II, pp. 33 et 180, 1790) ; Memoria sobre o estado da agricultura e commercio do Alto Douro (in Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa, t. III, p. 92, 1791). — Antonio Alves Pinto Villar : 1815, Jornal Horticolo-Agricola (p. 82, 1899). — Antonio Gyrão : Tratado theorico e pratico da agricultura das vinhas (VIII, XIII, XVI, XVIII, XIX, XXV, XXVII, 1822). — Francisco Ignacio Pereira Rubião : O Vinhateiro (vol. I, p. 89, 1832). — Cyrus Redding : A History and Description of modern Wines (pp. 12, 101, 226, 1836). — Figueiredo e Silva : Curso elementar de agricultura e de economia rural (trad. de Raspail, vol. III, p. 107, 1841). — Hum Gentil-Homem e Negociante Britannico : Huma palavra de verdade sobre vinhos do Porto dirigida ao publico britannico (trad. de l'anglais, p. 9, 1844). — Baron de Forrester : Uma ou duas palavras sobre vinhos do Porto por um residente em Portugal ha onze annos (p. 7, 1844) ; Considerações ácerca da carta de lei de 21 de abril de 1843 (p. 24, 1849) ; The Oliveira Prize-Essay on Portugal (p. 80, 1853) ; Memoria sobre o curativo da molestia das videiras (p. 8, 1857). — Manoel dos Reis Pereira Cabral : A Coallisão (n° 90, 1845). — O Nacional (n° 127, 1846). — Anonymo, Affonso Botelho de Sampaio e Sousa : A questão vinhateira do Douro (p. 103, 1849). — Antonio Teixeira de Macedo : Breve memoria sobre o estado da agricultura, commercio e industria do districto de Ponta Delgada (p. 17, 1853). — Vicomte de Villa Maior : Preliminares da Ampelographia e œnologia do paiz vinhateiro do Alto Douro (pp. 22, 56, 80, 125, 129, 134, 162, 170, 176, 214, 1865) ; Primeira Memoria sobre os processos de vinificação (pp. 13, 15, 16, 32, 35, 1867) ; Segunda Memoria sobre os processos de vinificação (p. 8, 1868) ; Manual de Viticultura Pratica (p. 470, 1875) ; O Douro Illustrado (p. 169, 1876) ; Jornal Official de Agricultura ; Escóla Ampelographica do Jardim Botanico de Coimbra (p. 605, 1877). — Antonio Augusto d'Aguiar : Visita ás principaes comarcas vinhateiras do centro do reino em 1867 (in Archivo Rural, pp. 314, 347, 1869). — Coelho de Vasconcellos Maya : 1866. Portugal ; Noticias ácerca dos seus vinhos (p. 63, 1888) — Dr. Gaspar Fructuoso : As Saudades da Terra ; Historia das Ilhas do Porto Santo, Madeira, etc. (1590) ; Manuscripto do seculo xvi annotado por Alvaro

Lith. de Regnier Frères

J. Troncy

Bastardo

BASTARDO

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Bastardo

Rebello da Fonseca, dans un travail couronné par l'Académie des sciences de Lisbonne, en 1790 [1], a cherché, autant qu'il lui était possible, à établir l'identité du Bastardo avec un cépage étranger. A le lire, on sent que son esprit ne pouvait pas admettre que cette variété eut pour origine le Portugal; il avoue qu'après avoir étudié tous les caractères du Bastardo,

1. A titre de curiosité, nous publierons la première description qui a été faite du Bastardo (Rebello da Fonseca, 1790) :

« Feuilles presque rondes, verruqueuses, avec cinq légères ouvertures; terminées en fer de lance; irrégulièrement serrées; supérieurement d'un vert foncé avec quelques taches rouges; par dessous de la même couleur verte, tomenteuses; sarments rouge grisâtre; nœuds espacés de trois doigts ou moins; grappes longues, égales, très serrées; grains ovoïdes, plus gros à l'extérieur, noirs, avec un aiguillon sur la pointe; peau mince, molle; trois pépins; jus doux, sucré. »

Seabra Silvae Telles décrivait aussi le Bastardo (1790), et peut-être plus exactement que Rebello da Fonseca. D'abord il considère Bastardo comme un nom générique, dans le même sens, par exemple, que Pinots ou Gamays, et après il le décrit très brièvement, fixant, cependant, ses caractères principaux qui laissent voir qu'il s'agissait bien du Bastardo : « Bastardo (nom générique). Feuilles quinquelobées, serrées, avec quelque coton à la page inférieure et pétioles rougeâtres; ses feuilles, vieillissant, deviennent plus ou moins maculées de rouge. Grappe petite; grains serrés, ovoïdes, noirs; peau mince et charnue; ils sont très juteux, doux et très savoureux. C'est une grappe à manger et qui produit un excellent vin. »

Rodrigues d'Azevedo (p. 707, 1873). — Cte Odart : Ampélographie universelle (6e édit., p. 537, 1873). — Marques Loureiro : Catalogo Geral do Estabelecimento Horticol. (p. 160, 1874). — Henry Vizetelly : The Wines of the World characterized and classed (p. 106, 1875). — Ferreira Lapa : Technologia Rural (p. 93, 1874); Vinicultura Portugueza in Jornal de Horticultura Pratica (p. 129, 1875). — Sousa Figueiredo : Manual de Arboricultura (pp. 187, 194, 1875). — Dr. Alberto Sampaio : O Agricultor do Norte de Portugal (vol. I, p. 34, 1877-1878). — Fernando Godinho de Faria : Vinhos portuguezes considerados hygienica e therapeuticamente (p. 137, 1879). — Paulo de Moraes : Manual de agricultura elementar e pratica (p. 329, 1881). — Cte de Samodães : Boletim de Ampelographia e œnologia (Introduction II, 1885). — Lopes de Carvalho : Subsidios para a Ampelographia portugueza (p. 55, 1885). — Tavares da Silva : Boletim de Ampelographia e œnologia (p. 86, 1885). — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (2e édit., pp. 15, 116, 1887). — Manuel Rodrigues Gondim : Relatorio dos serviços anti-phylloxericos na circumscripção do Norte (p. 4, 1887). — Francisco Manoel Martins d'Oliveira : Jornal de Horticultura Pratica (p. 201, 1888). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 23, 1888). — Antonio Correia Pinto de Lemos : Portugal; Noticias ácerca dos seus vinhos (p. 211, 1888). — Ramiro Larcher Marçal : Relatorio ácerca dos serviços phylloxericos em 1887 na circumscripção do sul (p. 17, 1888); Boletim da Direcção geral de agricultura (p. 1233, 1890); Relatorio geral do anno 1899; Boletim da Direcção geral de agricultura (pp. 267, 370, 372, 378, 410, 1892). — Agostinho Corrêa Pereira : Boletim da Direcção Geral da Agricultura (p. 40, 1889). — Cunha Toscano : Boletim da Direcção geral de agricultura (p. 940, 1890). — G. Foëx : Cours complet de viticulture (3e édit., pp. 69, 208, 1891). — D. Luiz de Castro : Congresso Viticola Nacional de 1895 (vol. I, p. 514). — Dr. Taveira de Carvalho : Portugal; Noticias ácerca dos seus vinhos (pp. 12, 29, 63, 76, 93, 116, 175, 188, 193, 211, 1888); Apontamentos para o estudo da Ampelographia Portugueza (p. 623, 1895). — Xavier Pereira Coutinho : Tratado elementar da cultura da vinha (pp. 57, 182, 1895). — Affonso Cabral : A região vinhateira do Alto Douro (pp. 88, 106, 1895). — Pinto Machado : Relatorio geral do congresso viticola nacional de 1895 (vol. I, p. 468, 1896). — Vicomte Villarinho de S. Romão : Viticultura e Vinicultura (p. 47, 1896). — J.-L.-W. Thudichum : A Treatise on Wines (pp. 321, 330, 1896). — Le vin de Porto à l'Exposition de Bruxelles (p. 9, 1897). — Felicio dos Santos : Linguagem popular de Trancoso; Revista Lusitana (vol. V, p. 174, 1898). — F. d'Almeida e Brito : A Vinha Portugueza (p. 5, 1899). — Cincinnato da Costa : O Portugal Vinicola (pp. 60 et 89, 1900); A Vinha portugueza (p. 371, 1900). — Rodrigues de Moraes : Viticultura Pratica Portugueza (pp. 15 et 17, 1900). — Duarte d'Oliveira : Jornal Horticolo-Agricola (p. 34, 1901). — Étienne Salomon : Catalogue descriptif des cépages cultivés dans les établissements de (p. 14, 1901). — Henri Bousquet : Archivo Rural (p. 51, 1902). — X. Rocques : Revue de viticulture (t. XVIII, p. 35, 1902). — Conseiller Ferreira da Silva, Filippe da Veiga, C. H. Rainford, Dr. Joaquim Pinheiro d'Azevedo Leite, Joao Ignacio Teixeira de Menezes Pimentel.

en les comparant avec la description faite par Miller (*Vitis præcox Columellæ, acinis dulcibus nigricantibus*), et par Beguillet du *Morillon noir* ordinaire, dénommé par Baccius *Pinot*, il ne lui reste pas le moindre doute sur l'identité du cépage portugais avec le cépage français. Toutefois après avoir émis cette opinion, il a l'air de revenir sur ses affirmations : « Si ce n'est pas le *Bastardo*, dit-il, c'est pour sûr la *Tinta de França*, quoiqu'il semble être identique à notre Bastardo [1] ».

Chez ce savant auteur il y a une confusion d'idées difficile à comprendre. Quant à la Tinta de França, qu'il prétend pouvoir identifier au Bastardo, il fait sûrement erreur ; il est bien connu que ce cépage a été introduit dans le Portugal par le fils du fondateur du grand domaine de Roriz, James Archibald, vers la fin du XVIIe siècle. Le Bastardo a été signalé deux siècles avant lui par Rui Fernandes (*Descripção do terreno em roda da cidade de Lamego duas leguas*, 1531) : il est évident que le cépage en question existait avant que le fameux chasseur écossais n'ait pensé à faire de la viticulture en Portugal.

« Au dernier siècle, écrivait le vicomte de Villa Maior (*Preliminares da ampelographia e œnologia do paiz vinhateiro do Douro*, p. 174, 1869), l'introduction de nos vins en Angleterre a amené le développement de la viticulture dourienne et de nouvelles plantations ont successivement conquis les bords du fleuve, Roriz étant un des premiers sites choisis au-dessus de la rivière Corgo, par sa belle situation, pour l'exploitation d'une grande propriété viticole. A cette époque là, un gentleman écossais, nommé Robert Archibald, passionné à ce qu'il paraît pour les exercices cynégétiques, vint faire de la vénerie sur les âpres montagnes de notre Douro, lesquelles pouvaient alors recevoir la dénomination de *stabula alta ferarum*. L'amour de la chasse conduisit Archibald à Roriz et, dans ce bel emplacement, il imagina de suite de construire une *shooting-box*, ou petite maison de chasse. Cette simple baraque a été l'origine de la Quinta de Roriz, et il fut le premier planteur de ce célèbre domaine. » Nous avons emprunté ce petit passage à Villa Maior pour que toutes les hypothèses sur l'origine française du Bastardo soient détruites.

Nous ajouterons que le Cte Odart (*Ampélographie universelle*, p. 537, 1873), étudiant ce cépage, n'a rencontré dans sa collection ampélographique aucune variété qui puisse se confondre avec lui, quoique par son bois gros et coudé, de même que par son feuillage, il présente l'apparence du *Trousseau* du Jura et du *Chauché* du Poitou, toutefois il en diffère beaucoup par son fruit : les grains sont plus gros que ceux du Trousseau, et la grappe plus belle, mieux fournie et plus abondante que celle du Chauché. La couleur est aussi très différente : elle est d'un rouge bleuâtre peu foncé, ou violet clair, adoucie par une pruine si fine et si serrée qu'elle forme comme un réseau autour du grain. La maturité est plus hâtive que celle des raisins du Chauché et à plus forte raison que celle des raisins du Trousseau.

Pour conclure, le Bastardo s'est trouvé dans l'encépagement de nos vignobles sans que l'on sache d'où il vient et pourquoi il porte ce nom. Il n'a pas d'analogie avec les cépages étrangers, et puisque nous ignorons son origine on est bien forcé d'admettre qu'il doit être portugais [2].

1. Henri Vizetelly, *The Wines of the World characterized and classed* (p. 106, 1875), suivant, sans doute, Rebello da Fonseca, nous donne Morillon comme synonyme de Bastardo. En lisant son ouvrage très curieux, sous le rapport des vins, on s'aperçoit que l'ampélographie était une question secondaire pour lui.

2. Le Cte de Rovasenda, dans son *Essai d'une ampélographie universelle* (2e édit., p. 116, 1887), signale deux

Et s'il l'est vraiment, c'est le plus riche fleuron de la couronne œnologique portugaise, car c'est à lui surtout que le vin de Porto doit sa réputation universelle.

Aire géographique. — D'autres ampélographes pourront un jour porter plus loin que nous leurs investigations et parvenir à démontrer que réellement le Bastardo n'est pas venu au monde dans les terres lusitaniennes ; toutefois il est depuis des époques reculées si essentiellement portugais, qu'on est sûr de le rencontrer dans toutes les régions viticoles, sans exception, du Portugal. La renommée dont il jouit depuis des siècles a gravé son nom dans le cerveau de tout viticulteur. On peut parcourir à volonté le pays entier d'un bout à l'autre, et on ne rencontrera pas un seul vigneron qui ignore l'existence du Bastardo et sa valeur œnologique. Plus ou moins abondant, il est partout, comme le prouvent les recherches qu'a faites sur son aire géographique M. le Dr Taveira de Carvalho. Ces recherches représentent un travail des plus sérieux à ce sujet, travail qui nous permet de démontrer que le Bastardo se trouve dans toutes les régions agronomiques du Portugal :

Première région agronomique. — Amarante, Baião, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Felgueiras, Guimarães, Louzada, Melgaço, Monsão, Ponte do Lima, Povoa de Lanhoso.

Seconde région agronomique. — Boticas, Bragança, Chaves, Macedo de Cavalleiros, Miranda do Douro, Mirandella, Mogadouro, Murça, Ribeira de Pena, Valle Passos, Villa Pouca de Aguiar, Villa Real, Vimioso, Vinhaes.

Troisième région agronomique. — Alfandega da Fé, Alijó, Armamar, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada á Cinta, Lamego, Mesão Frio, Moncorvo, Peso da Regua, Sabrosa, Santa Martha de Penaguião, S. João da Pesqueira, Taboaço, Villa Flor, Villa Nova de Foscôa.

Quatrième région agronomique. — Agueda, Anadia, Ancião, Arganil, Arouca, Aveiro, Coimbra, Condeixa, Estarreja, Figueiró dos Vinhos, Goes, Ilhavo, Leiria, Mealhada, Mira, Miranda do Corvo, Montemór o Velho, Oliveira de Azemeis, Oliveira do Bairro, Oliveira do Hospital, Penella, Poiares, Pombal, Porto de Moz, Tábua.

Cinquième région agronomique. — Almeida, Carregal do Sal, Castro Daire, Ceia, Celorico da Beira, Figueira de Castello Rodrigo, Fornos de Algodres, Gouveia, Guarda, Mangualde, Manteigas, Mêda, Moimenta da Beira, Nellas, Penalva do Castello, Pinhel, S. Pedro do Sul, Sabugal, Sattam, Sernancelhe, Tarouca, Tondella, Trancoso, Vizeu.

Sixième région agronomique. — Belmonte, Castello Branco, Castello de Vide, Covilhã, Fundão, Idanha a Nova, Penamacôr, Portalegre, S. Vicente da Beira, Villa Velha de Rodão.

Septième région agronomique. — Alcacer do Sal, Alcochete, Aldeia Gallega, Almada, Almeirim, Arruda, Azambuja, Barreiro, Benavente, Cadaval, Cartaxo, Cezimbra, Cha-

cépages qui ont comme qualificatif Bastardo (*Marzemin bastardo* et *Marzemina bastarda nera*). Nous ne connaissons pas ces cépages, mais probablement ils n'ont pas le moindre rapport avec le Bastardo portugais.

V. Pulliat, *Mille variétés de vignes* (p. 282, 1888), et Hermann Gœthe, *Handbuch der Ampelographie* (p. 40, 110, 1887), donnent Batarde comme synonyme du cépage savoyen Persan. Inutile de dire que le Persan n'a rien de commun ni le moindre rapport avec notre Bastardo.

musca, Lisboa, Maçâo, Moita, Olivaes, Rio Maior, Santarem, Santiago do Cacem, Sardoal, Seixal, Setubal, Thomar, Torres Vedras.

Huitième région agronomique. — Móra, Redondo, Reguengos.

Neuvième région agronomique. — Lagoa, Lagos, Silves.

D'après ce qu'on vient de lire, on est naturellement porté à croire que le Bastardo prédomine dans toute la vinification du Portugal; c'est une erreur. Il existe, en effet, dans tout le pays; mais son extension n'a jamais été vraiment importante que dans les provinces du Douro et Traz-os-Montes, parce que dans ces deux provinces, considérées comme le cœur de la viticulture portugaise, on connaissait à fond sa valeur. Il entrait toujours dans les grands vins et, quand on débouche aujourd'hui une des rares bouteilles de vieux Porto des célèbres récoltes de 1834 ou 1846, on y reconnaît bien sa présence, sans même être un dégustateur de profession.

Malheureusement, avec l'invasion phylloxérique et avec les reconstitutions qui sont survenues, le Bastardo a commencé à battre en retraite, car on a reconnu qu'il ne convenait pas dans les régions chaudes du Douro, où le soleil le passerillait bien avant les vendanges. Aussi, aujourd'hui, n'en trouve-t-on que quelques pieds disséminés par-ci par-là comme de vrais soldats qui sont restés pour témoigner de la valeur de leurs ancêtres : ce sont des descendants des vétérans de la glorieuse viticulture portugaise.

En cherchant à établir son aire géographique nous le notons aussi à l'île de Madère, produisant même un vin qui porte son propre nom : Bastardo. Sur les notes de Saudades da Terra, publiées en 1873 par Alvaro Rodrigues de Azevedo, nous lisons ces lignes fort intéressantes : « Il ne faut pas croire que le seul vin de Madère est le *Malvasia* (Malvoisie), car cette île en possède d'autres qui ont une haute valeur. Le *Sercial*, par exemple, jouit d'une grande réputation, ainsi que le *Boal*, le *Bastardo*, la renommée *Tinta* et le *Seco*, tous cépages différents de la Malvasia et dont l'introduction est due à l'Infant D. Henrique. Ce que nous venons d'écrire porte à croire que du Portugal nous sont venues des variétés de vignes communes qui se sont propagées surtout dans l'île de Porto Santo et au nord de Madère, produisant des vins ordinaires, au début de sa colonisation. De même, parmi les marchands italiens qui fréquentaient avec leurs navires les ports de la Méditerranée, ainsi que ceux de Funchal, plusieurs se sont établis à l'île de Madère en qualité d'agriculteurs, et c'est sûrement eux qui y ont introduit non pas seulement des cépages de l'île Malvoisie, mais également de Chio, de Candie, de Chypre et d'autres points du Levant, célèbres, depuis l'antiquité païenne, par leurs vins. La tradition de Madère a réuni dans un groupe connu génériquement sous le nom de Malvoisie les vins de ces différents cépages. »

Antonio Gyrão dit aussi que le Bastardo produit un bon vin aux îles de Fayal et Pico (Açores), dans les terrains volcaniques, où on a l'habitude de le mélanger au Verdelho.

D'après V. Pulliat, le Bastardo peut parfaitement réussir dans les vignobles du centre et même du nord de la France, et il s'accommode très bien du sol et du climat du Beaujolais.

Culture. — Le Bastardo, qui a occupé une place si proéminente dans la viticulture des régions les plus renommées du Portugal, de celles qui vraiment ont fait connaître ses magnifiques produits dans toutes les parties du globe, est tombé presque dans l'oubli lors

de la reconstitution des vignobles. Cette ingratitude est impardonnable. Le viticulteur a agi non par égoïsme, mais suivant ses intérêts ; malgré les qualités œnologiques du Bastardo, on ne peut pas compter sur sa récolte. Capricieux dans sa production, ne supportant ni les forts brouillards ni les ardents rayons d'un soleil caniculaire, les cuves resteraient presque vides, si d'autres camarades plus bourgeois, mais plus généreux, ne sauvaient fréquemment la situation. Ainsi dans le Douro, dans toutes les régions très ensoleillées, on a fini par mettre le Bastardo à la porte, mais, avouons-le, personne n'ose dire ou même penser qu'il ne devrait pas coopérer, comme auparavant, dans la vinification des grands vins : on ne le veut pas, mais on garde toujours de lui un bon souvenir. Le Bastardo a été le grand cépage qui a fait la réputation du vin de Porto.

Dans le Traz-os-Montes, on commence à suivre l'exemple des viticulteurs du Douro, et c'est une erreur, car les conditions de climat sont tout autres, et nous sommes convaincus que sous peu on s'apercevra de son absence ; dès à présent, les vins que le commerce achetait pour des Portos de second ordre commencent à perdre leur ancien caractère et à avoir moins de valeur. Cela est dû à l'introduction de cépages français choisis sans le moindre discernement, et notamment l'Aramon et d'autres cépages d'abondance qui séduisent au premier abord. Les vignerons seront toutefois bien forcés de revenir sur leurs pas et de surgreffer avec leurs anciens cépages pour ne pas perdre le mérite de leurs crus. Ils reconnaîtront alors qu'il vaut mieux préférer la qualité à la quantité et qu'il faut dans chaque pays, presque dans chaque département, conserver l'encépagement existant depuis des siècles et qui a fait la réputation de ses vins. Changer les variétés, c'est changer tout à fait la nature du produit. Et puis, il ne faut pas être si draconien vis-à-vis du Bastardo, car si il est un médiocre producteur dans le Douro, dans cette Terra do vinho ou The wine country, comme les Anglais désignaient ce pays au XVIIIe siècle, par contre, à Traz-os-Montes, dans les sites frais, il ne laisse rien à désirer comme quantité et volume de ses fruits.

De son côté Ferreira Gyrão prétend que le Bastardo est dans le Minho un médiocre producteur et qu'il ne produit pas beaucoup, parce qu'on ne sélectionne probablement pas les bonnes variétés de celles qui millerandent. Cependant le Dr Taveira de Carvalho n'est pas d'accord avec cet ancien auteur et écrit avec toute son autorité : « La raison de l'infertilité du Bastardo dans le Minho n'est pas celle indiquée par Gyrão. S'il n'est pas généralement bon producteur dans cette province, cela tient au climat qui ne lui est pas convenable à cause de son excès d'humidité. » Pour nous, qui cultivons le Bastardo dans les environs de Porto, et d'après nos expériences personnelles, M. le Dr Taveira de Carvalho est dans le vrai ; mais sa maturation étant des plus précoces, nous nous sommes trouvés forcés de l'exclure de nos greffages dans cette région.

Exception faite pour le Minho, où on doit le tailler assez long, c'est en le taillant court dans les autres provinces du nord du Portugal qu'il produit davantage et de plus belles grappes. Avec cette taille, sur de vigoureux porte-greffes, ses grappes sont si volumineuses qu'elles deviennent méconnaissables.

Le débourrement du Bastardo coïncide avec celui de l'encépagement général de nos vignobles. Le Bastardo a toujours été précoce, mais, depuis qu'il est greffé, il est encore plus précoce. Cette précocité va le faire disparaître tout à fait du Douro. Dans le Traz-os-Montes, il est à sa place et il se maintiendra dans les expositions fraîches.

C'est un cépage très vigoureux, et ses souches deviennent énormes. Il est d'une grande longévité et il n'est pas rare de rencontrer des individus qui comptent plus d'un siècle d'existence.

Il présente une résistance relative au Mildiou ; mais, dans les régions humides, l'Oïdium lui cause beaucoup de dégâts. Cépage le plus précoce de nos vignobles, comme nous l'avons dit tout à l'heure, les oiseaux et les insectes en font leur proie. Nous connaissons des endroits où les merles, par exemple, constituent un vrai fléau pour le Bastardo, et aucun épouvantail ne peut écarter ces ennemis des grappes.

Vinification. — Nous avons fait, à plusieurs reprises, des essais en vinifiant séparément le Bastardo et nous avons constaté que sa fermentation était des plus paresseuses, extraordinairement longue à s'accomplir ; quoique nous fissions, à titre d'observation, la récolte avant la surmaturation, le moût se présentait toujours épais et visqueux ; il faut attendre patiemment plusieurs jours et fouler souvent pour amener le vin à 0° Baumé et obtenir un vin de table. Mais, si on veut en faire du Porto, qui doit être décuvé à 5° ou 6°, la fabrication marche plus vite, parce que le point le plus difficile est de ramener le moût de 5° à 0°, surtout quand ce moût accuse à son début un degré supérieur à 12° ou 13°, ce qui est fréquent à Traz-os-Montes et très commun avec les vins de seconde et troisième qualité du Douro.

Le Bastardo étant ainsi vinifié, on peut obtenir des vins très riches en sucre, fruités, gardant un bouquet délicat, distingué et caractéristique, d'un léger rouge rubis. « C'est un bon vin, écrivait Pinto Villar (1815), il a du bouquet et du corps, mais peu de couleur. J'ai fait plusieurs coupages, ajoutait-il, et ceux-ci, faits par parties égales, avec le *Bastardo*, le *Donzellinho do Castello*, le *Moscatel preto* et la *Couceira*, m'ont produit un excellent résultat comme vin de commerce. » Cyrus Redding (*A History and Description of modern Wines*, 1836) écrivait, en étudiant le Port wine : « Le Bastardo est une des meilleures variétés. »

La renommée du Bastardo, en Portugal, est si grande que sous son nom, véritable étiquette, on trouve, sur les cartes des restaurants de luxe et des grands hôtels, ce précieux nectar dont le nom suffit pour rappeler que c'est le nec plus ultra de notre vinification. Cependant, combien de fois ce nom magique ne sert-il pas à cacher de véritables mistelles que l'on boit dans les estaminets ou que l'on exporte à vil prix ? Combien de millions de bouteilles ne vend-t-on pas sous ce nom prestigieux ? A la vérité, de ce vin, il ne reste à peine que le nom. Il devient de jour en jour plus rare, parce que, comme nous l'avons fait voir en nous occupant de son aire géographique, c'est un cépage qui est en voie de disparaître des vignobles du Douro et de Traz-os-Montes.

Il y a une exception à faire : à Caldas do Moledo et ses environs, on cultive exclusivement le Bastardo qui, comme raisin de table, trouve un magnifique débouché sur les halles de Porto ; sans être proprement dit un raisin de table, il est très recherché par les gourmets. Vers la mi-juillet, les raisins de Bastardo commencent à arriver par centaines de *jigos* [1], qui, à l'aube, inondent le marché et disparaissent en un clin

1. Gros paniers en osier ob-coniques tronqués qui servent au transport du raisin au nord du Portugal (Traz-os-Montes et Douro), contenant environ 50 kilog. de raisins, et qui, pendant la vendange, sont transportés du vignoble aux pressoirs sur le dos des hommes. On calcule qu'un de ces *jigos* rempli doit produire 25 litres de vin.

d'œil, car les habitants de Porto sont très friands de raisin : il faut ajouter du raisin du Douro. Aussi, à cette époque, de belles filles des campagnes avoisinantes, nu-pieds, jupes retroussées presque jusqu'aux genoux, paniers sur la tête couverte par un fichu de coton à couleurs criardes et attrayantes, parcourent la ville avec leur cri très sonore, un des cris les plus mélodieux de nos rues :

— Quem merca uvas; uvas de cima do Douro? Quem quer Bastardo? Bom Bastardo do Douro [1] !

Toutefois la toilette et l'air campagnard de ces fillettes n'est bien souvent qu'une mystification. Le raisin ne vient généralement pas du Douro et, surtout à présent, on offre du Portugais bleu et d'autres raisins hâtifs pour du Bastardo; puis quand la saison avance, d'autres variétés, telles que le Donzellinho do Castello, le Cornifesto, etc., commencent à atteindre leur maturité et se vendent à la place du Bastardo.

Comme densité glucométrique, le Bastardo est pour les raisins rouges au haut de l'échelle, comme le Gouveio pour les raisins blancs. Tous les deux devraient entrer dans la fabrication des meilleurs Portos, comme ils y entraient autrefois, car ils donnent régulièrement une moyenne de 15° Baumé. C'est avec des cépages de cette nature que l'on obtenait les vins liquoreux qui surprenaient le monde entier, vins que jalousaient la France, l'Italie et notre voisine l'Espagne qui chercha, en vain, à imiter ces joyaux œnologiques. Tous ces pays peuvent produire des vins de table d'une haute valeur, mais il n'y a que la région privilégiée du Haut-Douro pour donner le véritable Porto [2].

Coelho de Vasconcellos Maya a fait (1866) des efforts pour introduire, à Povoa de Lanhoso, région de vins verts, des cépages du Douro, afin d'améliorer la qualité des vins de sa région; cependant, tout ce qu'il a observé c'est que ces vins perdaient vraiment de leur verdeur mais devenaient de plus en plus plats. La force alcoolique de son Bastardo, légèrement rosé, n'a accusé que 9 degrés.

Le Cte Odart, traitant de ce cépage, écrit : « Les raisins du Bastardo passent pour donner un vin léger, peu coloré, d'un goût particulier, agréable, surtout quand il provient d'un bon sol, car alors ce goût est acccompagné d'un joli bouquet. Malgré sa couleur, le plus souvent on n'en tire que du vin blanc, à l'île de Madère du moins, où il est très commun. » La vinification du raisin rouge en blanc n'est pas encore bien entrée en pratique en Portugal, excepté dans les alentours d'Alijó, où la Real Companhia Vinicola do Norte fabrique des vins mousseux, surtout pour l'exportation dans l'Amérique du Sud. L'Associação Vinicola da Bairrada (Anadia) emploie également de préférence du raisin rouge pour la vinification de ses vins blancs mousseux.

Pour bien établir la valeur œnologique du Bastardo nous l'avons étudié cette année (1901) dans trois régions tout à fait différentes où nous possédons des vignobles. Nous

1. — Qui veut du raisin, du raisin du Haut-Douro ? Du Bâtard ; du bon Bâtard du Douro !

2. On sait que l'Australie cherche sérieusement à produire des Portos, et tout dernièrement M. C.-H. Rainford, du Department of agriculture de Brisbane, nous écrivait : « Les années sèches, nous pouvons obtenir des moûts, à Roma, d'une grande densité, et ainsi en 1900 j'en ai eu à 15° et 15° 5 Baumé avec la Syrah. On doit considérer cela comme un fait exceptionnel, mais nous pouvons être assurés d'en avoir régulièrement de 14°, s'il ne survient pas de pluies pendant la vendange. » Dans de telles conditions, si les conditions climatologiques et géologiques se rapprochent de celles que le Portugal possède dans un infiniment petit coin du pays, les Australiens parviendront à obtenir des vins qui pourront imiter de près les Portos, surtout si dans l'encépagement on tâche d'observer ce que la pratique de plusieurs siècles a appris aux viticulteurs portugais.

commencerons par le Minho, qui est une région de vins verts, et terminerons par le Haut-Douro qui produit les vins les plus riches de l'Europe :

	Densité	Sucre	Alcool
Quinta da Revolta (Porto (Minho))	1079	180	10.6
Murça (Traz-os Montes)	1109	260	15.3
Quinta do Sibio (Haut-Douro)	1116	279	16.4

Nous ferons remarquer que cette année (1901) les moûts du Douro étaient moins riches que d'habitude; ainsi, pas bien loin du fleuve, à Castanheiro do Norte, le Bastardo n'accusait, d'après M. Filippe da Veiga, que :

Densité	Sucre	Alcool
1083	191	11.2

Vin relativement pauvre pour cette région qui fait des Portos très passables.

En 1867, le conseiller Augusto d'Aguiar a fait, à Azoia de Baixo (Santarem), le dosage des acides et du sucre de plusieurs cépages cultivés dans cette région et, pour le Bastardo, il a relevé :

Acidité en acide sulfurique mono-hydraté °/₀	0.3970
Sucre °/₀	24.95

M. Menezes Pimentel, directeur de la Station viticole à Traz-os-Montes, qui a étudié le moût de Bastardo pendant six ans suivis (1896 à 1901), a eu l'obligeance de nous communiquer ses intéressantes observations :

DATE			NOMBRE de grappes sur chaque sarment	NOMBRE de grappes pour 1 kil. de raisins	POIDS de la rafle pour 1 kil. de grappes	MUSTIMÈTRE	GLEUCOMÈTRE	ARÉOMÈTRE Baumé	THERMOMÈTRE	VOLUME du moût dans 1 kil. de grappes c. c.
ANNÉE	MOIS	JOUR								
1896...	Septembre	15	2	9	44	1093	20.63	12	21	718
"	"		2	6	35	1106	23.38	13	25	720
		23	2	5	32	1109	24.53	15	24	754
		26	2	6	39	1110	25.21	15	18	700
—	Octobre	3	2	3	35	1111		15	22	"
		8	2	10	35	1109	25.21	15	20	—
1897...	Septembre	9	2	6	35	1106	23.84	14	20	616
"		13	2	6	32	1086	18.79	13	22	694
		25	2	6	40	1113	26.59	15	20	620
		27	2	9	60	1117	26.59	15	20	630
		28	2	10	45	1091	20.40	12	22	688
1898...	Septembre	14	2	5	37	1099	21.09	13.5	24	720
—		14	2	5 1/4	35	1097	20.63	13	25	740
1899...	Août	21	1 et 2	5	35	1091	242	12	29	750
"	Septembre	12		4	30	1107	255	14	29	"
1900...	Septembre	10	1 et 2	8	42.2	1097	24.5	13.5	27	730
		25	2	6	50	1100	23	13	17	740
1901...	Septembre	21	2	4	40	1100	23.25	13	19	765

M. Larcher Marçal a publié, en 1889, sur la sixième région agronomique dont il était chargé, un compte rendu curieux sous divers points et qui intéressait, à cette époque-là, les viticulteurs envahis par le Phylloxéra. Dans son travail, nous prendrons quelques observations qui ont rapport à la vinification du Bastardo et qui montrent la valeur de son moût à Castello de Vide, Gavião et Castello Branco :

	Baumé	Sucre
Castello de Vide	13.2	15.2 %
Gavião	15.2	24.5 %
Castello Branco	11.2	18.3 %

D'après le même agronome, voici ses observations faites sur la collection ampélographique de la pépinière nationale de Castello Branco :

Degrés glucométriques	Alcool	Densité
20.0	14.20	1250

Nous sommes redevable à M. Larcher Marçal de l'étude suivante du moût du Bastardo qu'il a eu l'obligeance de nous communiquer. Cette étude a été faite sur des raisins provenant de Regua.

Poids moyen des grappes			151 gr
Quantité moyenne de grains par grappe		parfaits	35
		moyens	12
		petits	15
		TOTAL	62
Poids moyen des grains		grains	146.5
		rafles	4.5
Étude du moût		couleur	blanche
		volume	0 l 09
		poids	86.5 gr
		degrés Baumé	15.4
		sucre fermentescible (kilos par hecto glucomètre)	29
		acidité totale calculée en acide tartrique %	0.37
Poids	marc	en sortant du pressoir	26 gr
		étant sec	14.5 gr
		perte par l'évaporation	11.5 gr
	peaux		9 gr
	pépins		5.5 gr

D'après Villa Maior, le raisin de Bastardo donne 51.8 % de moût fin, légèrement rosé, ayant une densité de 1.140 et contenant 29.285 % de sucre et 0.235 % d'acide.

Des études faites en 1890 sur le Bastardo, à différents degrés de la maturation, sur les rives du Corgo, dans les environs de Regua (Douro inférieur), par M. Cunha Toscano, directeur de la Station ampélo-phylloxérique du Nord, ont donné les résultats suivants :

	Quantité de moût par kil. de raisin	Degrés glucométriques
	Litres	Baumé
Première observation le 7 septembre	0.65	14
Seconde » le 10 »	0.67	12.5
Troisième » le 23 »	0.71	11.5
Quatrième » le 30 »	0.62	13
Cinquième » le 4 octobre	0.65	13.75

Pour juger de la valeur œnologique du Bastardo, nous avons fabriqué en 1901 une certaine quantité de ce vin, à Murça, en le décuvant à 3° Baumé. Malgré un foulage réitéré, suivant le système en usage dans cette région, nous avons remarqué qu'il était très difficile de ramener le moût à 0°, et, si on attendait trop longtemps, on risquait de le voir s'acétifier. Le dédoublement du sucre en alcool devient donc extrêmement difficile pour le Bastardo, comme l'analyse chimique de M. le Conseiller Ferreira da Silva, directeur du Laboratoire de la municipalité de Porto, va le démontrer.

A la suite de son étude, il nous a fourni le bulletin suivant :

Dégustation et coloration. — Vin rouge, peu tanique, douceâtre et acidulé, bouquet particulier prononcé.

ANALYSE CHIMIQUE

Poids spécifique à 15°	1.0072
Force alcoolique, en degrés légaux français	10° 79
	Gr. par 100 c. 3
Alcool en poids	8.560
Extrait sec	5.872
Acidité totale computée en acide sulfurique $H^2 SO^4$	0.456
Acidité totale computée en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$	0.697
Acidité volatile computée en acide acétique $C^2 H^4 O^2$	0.068
Acidité fixe computée en acide tartrique $C^4 H^6 O^6$	0.612
Matières minérales (cendres)	0.195
Sucre réducteur	3.000
Glycérine	0.715
Tanin	0.038
Bitartrate de potasse	0.198
Acide tartrique libre	0.003
Sulfate de potasse	0.051
Acide phosphorique	0.025

Il existe une autre analyse faite par le même professeur, en 1886, d'un Bastardo récolté en 1885 à Vaccaria, propriété appartenant à l'État et qui se trouve dans les environs de Regua, ancien siège de toutes les affaires vinicoles :

Densité à 23°	1.0037
Alcool °/₀ en volume	11.45
	Gr par 100 c. 3
Extrait sec à 100°	7.345
Cendres	0.325
Acidité en $H^2 SO^4$	0.440
Sucre réducteur	3.690
Crème de tartre	0.096
Glycérine	0.354
Tanin	0.101
Alcool en poids	9.238

Des observations faites sur le moût de Bastardo, pendant quatre années consécutives (1872-1875), sur le Minho, par le Dr Alberto Sampaio à sa quinta de Boamense (Villa Nova de Famalicão), à 2 kilomètres de la rive droite de l'Ave, ont démontré que, même dans cette région à vins verts, c'est un des cépages qui donne les moûts les plus riches. Pour qu'on puisse se rendre compte de sa densité comparée, nous mettrons à côté les

observations que le même viticulteur a fait sur l'Alvarelhão et la Touriga. Les densités ont été prises avec le gleuco-œnomètre Cadet de Vaux :

	1872	1873	1874	1875
Alvarelhão	12°	13° 5	13° 5	13° 5
Touriga	—	13° 5	13°	13°
Bastardo	12°	14°	14°	14°

Un chimiste français, M. Henri Bousqué, s'est livré, pendant la campagne de 1901, à des études œnologiques dans cette même région (Minho), dans l'intention d'obtenir des vins se rapprochant du Bourgogne, du Bordeaux, du Sauterne, etc. Il a eu des résultats qui l'ont surpris pour un clairet qu'il a obtenu avec les cépages suivants :

Alvarelhão	3 parties
Bastardo	2 »
Mourisco et un peu de Tinta amarella	1 »

« Après l'avoir dégusté, dit-il, j'ai eu le plaisir d'observer sa couleur belle et franche, sa vinosité et sa délicatesse qui plaisent tant au palais des véritables gourmets, ce qui permet à ce vin de prendre rang sur les tables aristocratiques. »

Pour l'étude physique et chimique du Bastardo nous empruntons à M. Cincinnato da Costa (*Portugal vinicole*) ses observations faites sur du raisin qui lui a été fourni par M. le Dr Joaquim Pinheiro d'Azevedo Leite, de Povezende, région qui produit des vins très riches et est réputée dans tout le pays pour ses magnifiques muscats :

	Gr.
Poids moyen de la grappe	130
Poids moyen (grammes) des grains	1.95
Rafles (poids °/₀)	2.18
Grains (°/₀)	97.82
Pulpe (°/₀)	88.83
Peaux (°/₀)	8.40
Pépins (°/₀)	2.77
100 kilog. de raisins, grappes complètes avec rafles, produisent kilog	78.54
100 kilog. de raisins, sans rafles, produisent	80.30
Degré glucométrique (Guyot) — à 15 degrés centigrades	22.18

	Moût	Peaux	Rafles
Eau	68.86	65.42	61.79
Sucre fermentescible	28.69	—	—
Acidité totale (en acide sulfurique)	0.20	0.32	0.15
Matières minérales	0.36	2.33	3.23
Tanin	—	0.25	1.10

M. Cincinnato da Costa fait remarquer, avec juste raison, que ce vin, en général, se dépouille, vieillit vite et acquiert, au bout de deux ans, la coloration caractéristique qu'on nomme en France pelure d'oignon.

DESCRIPTION. — Souche, forte ; tronc cylindrique ; écorce brun rougeâtre, adhérente, se détachant en lanières peu longues.

Bourgeons, gros, renflés, trapus, à écailles larges et épaisses ; jeunes feuilles vert jaunâtre à la face supérieure ; blanc soyeux, avec petites nervures très saillantes à la face inférieure.

Rameaux, forts, cylindriques, érigés, striés de sépia rougeâtre; mérithalles d'une longueur très variable (6 à 12 cm.), mais plutôt courts que longs; nœuds petits; vrilles nombreuses, courtes, grosses.

Feuilles, grandes; aussi larges que longues, moyennement épaisses, molles, vert clair; glabres à la page supérieure; aranéeuses, vert plus clair au verso; quinquelobées; sinus latéraux supérieurs peu profonds, étroits et quelquefois fermés; sinus latéraux inférieurs généralement peu marqués; sinus pétiolaire profond, fermé ou quasi-fermé par les deux lobes qui se superposent; nervures saillantes; dents grandes, alternes; celles de l'extrémité des lobes toujours plus développées. — Pétiole long et de moyenne grosseur. Quelques jours avant la vendange les feuilles prennent un ton rougeâtre semblable à celui du Teinturier français mais bien moins intense.

Fruits. — *Grappes*, nombreuses, petites, moyennes ou grandes sur de vigoureux porte-greffes; cylindro-coniques, portant fréquemment des ailerons courts; susceptibles de se passeriller au soleil quand la saison est sèche; pédoncule très court, lignifié sur la partie supérieure; pédicelles forts, très courts; bourrelet gros; pinceau court, rouge au centre et se détachant difficilement. — *Grains*, ellipsoïdes, excessivement serrés, superposés et quelques-uns aplatis par la compression; noirs à reflets glaucescents; chair juteuse, croquante, très sucrée et agréable au palais; peau dure; pépins sur 100 baies : à un pépin 20, à deux 52, à trois 24, à quatre 4.

Duarte d'Oliveira.

Ampélographie.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Ondenc

ONDENC BLANC

Synonymie. — Oundenc (prononciation patoise d'Ondenc). — Ondenc, Ondenc blanc, Ondenc Doundent, Doudant blanc (Montech). — Ondenc, Ondenc, Ondenc, Ondenc (Coll. de la vigne, collection de Montauban). — Primat, Primat.

Observations. — L'histoire et l'origine de l'*Ondenc blanc* sont obscures. Pour quelques-unes elles sont étroitement liées à celles du Mauzac et du Len de l'El, cépages auxquels l'Ondenc est associé depuis un temps immémorial, à Gaillac, pour la fabrication des vins blancs.

Nous ne saurions tenir pour sérieuse une légende qu'on nous a transmise et qui tendrait à faire dériver le nom de ce cépage du nom des habitants d'un petit village, Ondes, situé dans le département de la Garonne. En des temps très anciens, Ondes ne possédait pas de vignes et ses habitants avaient alors, paraît-il, une réputation de maraudage méritée. Les vignes de Fronton étaient proches, la tentation était grande, les *Ondencs* faisaient de fréquentes incursions dans ce vignoble. Un cépage blanc appelé alors *Primaï*, *Primary*, avait leurs préférences. Comme ce nom l'indique, c'était un cépage hâtif. Les vignerons du Frontonnais n'en récoltaient jamais les raisins, c'était comme la part des Ondencs, si bien qu'à la longue on finit par donner le nom des maraudeurs au cépage qu'ils affectionnaient à cause de sa précocité. Cette légende ne saurait être acceptée. Le nom d'Ondenc signifie ondoyant, aqueux ; en effet, le jus de l'Ondenc est abondant et clair.

L'Ondenc blanc ne se trouve qu'à l'état disséminé dans les vignobles de Gaillac, et dans quelques vignes de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne. Autrefois, il entrait pour 1/10 dans la composition du vignoble blanc de Gaillac. Il tend à perdre de son importance. Sa maturité précoce et quelques défauts de ce cépage sont la cause de sa disparition progressive, et pourtant regrettable, car l'Ondenc jouait un rôle utile et contribuait à donner un certain cachet aux vins blancs du Gaillacois.

On trouve trois cépages portant le nom d'Ondenc : l'*Ondenc blanc*, l'*Ondenc gris*,

BIBLIOGRAPHIE. — [illegible] (1839, Pouget, Lauga, Bénézet, Guillard, Vaern de Capdeville ; 1841, d'Ayral, Laforgue-Rotine, etc.). — Journal d'agriculture pour le Midi de la France. — Filhol et Timbal-Lagrave : Recherches sur les cépages cultivés dans le Haut-Garonne (1863). — Odart : Ampélographie universelle (2e édition, p. 203). — Pollat : Midi viticole de 1900 (p. 206). — Bouchardat : Mémoires de la Société nationale d'agriculture (1848-49). — Hardy : Catal. des vignes du Luxembourg (1844).

Onions

ONDENC BLANC

Synonymie. — Oundenc (prononciation patoise d'Ondenc). — Ondin, Ondain, Ondent, Doundent, Doudant blanc (Moutech). — Ondent, Ondainc, Oundenq, Ondant (Cat. de la vigne, collection de Montauban). — Primaï, Primayc.

Observations. — L'histoire et l'origine de l'*Ondenc blanc* sont obscures. Pour nous, elles sont étroitement liées à celles du Mauzac et du Lenc dé l'El, cépages auxquels l'Ondenc est associé depuis un temps immémorial, à Gaillac, pour la fabrication des vins blancs.

Nous ne saurions tenir pour sérieuse une légende qu'on nous a transmise et qui tendrait à faire dériver le nom de ce cépage du nom des habitants d'un petit village, Ondes, situé dans le département de la Garonne. En des temps très anciens, Ondes ne possédait pas de vignes et ses habitants avaient alors, paraît-il, une réputation de maraudage méritée : les vignes de Fronton étaient proches, la tentation était grande, les *Ondencs* faisaient de fréquentes incursions dans ce vignoble. Un cépage blanc appelé alors *Primaï*, *Primayc*, avait leurs préférences. Comme ce nom l'indique, c'était un cépage hâtif. Les vignerons du Frontonnais n'en récoltaient jamais les raisins, c'était comme la part des Ondencs ; si bien qu'à la longue on finit par donner le nom des maraudeurs au cépage qu'ils affectionnaient à cause de sa précocité. Cette légende ne saurait être acceptée. Le nom d'Ondenc signifie ondoyant, aqueux ; en effet, le jus de l'Ondenc est abondant et clair.

L'Ondenc blanc ne se trouve qu'à l'état disséminé dans les vignobles de Gaillac, et dans quelques vignes de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne. Autrefois, il entrait pour 1/10 dans la composition du vignoble blanc de Gaillac. Il tend à perdre de son importance. Sa maturité précoce et quelques défauts de ce cépage sont la cause de sa disparition progressive, et pourtant regrettable, car l'Ondenc jouait un rôle utile et contribuait à donner un certain cachet aux vins blancs du Gaillacois.

On trouve trois cépages portant le nom d'Ondenc : l'*Ondenc blanc*, l'*Ondenc gris*,

BIBLIOGRAPHIE. — Recueil agronomique du Tarn-et-Garonne (1839, Prosper Lannes, Bongrat-Gaillard, Ysarn de Capdeville ; 1841, d'Ayral, Laforgue-Rafine, etc.). — Journal d'agriculture pour le Midi de la France. — Filhol et Timbal-Lagrave : Recherches sur les cépages cultivés dans la Haute-Garonne (1863). — Odart : Ampélographie universelle (6e édition, p. 509). — Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 266). — Bouchardat : Mémoires de la Société nationale d'agriculture (1848-49). — Hardy : Catal. des vignes du Luxembourg (1844).

l'*Ondenc noir*. L'Ondenc noir et l'Ondenc gris ont entre eux certains points de ressemblance, mais diffèrent absolument de l'Ondenc blanc.

L'Ondenc blanc est conduit en gobelet, à taille courte, à Gaillac ainsi que dans la Haute-Garonne et le Tarn-et-Garonne. Ce cépage convient aux coteaux et aux terrains graveleux : là seulement il donne toutes ses qualités ; assez sujet à la pourriture, il serait mal placé en plaine ou en terrains gras. Son peu de fertilité, même en ces dernières conditions, l'exclut, du reste, d'un vignoble à vins communs et à grands rendements. L'Ondenc blanc produit peu, ses raisins sont rares et petits. Il est sensible aux gelées. Bouchardat, dans son étude sur l'Oïdium, le signalait comme très attaqué dans la collection du Luxembourg. L'Ondenc blanc n'est pas très sensible au Mildiou. Il n'a pas été spécialement signalé lors des dernières attaques de Black-Rot ; il est assez coulard, et demande une sélection très rigoureuse.

Sa végétation est plutôt faible, la souche manque de vigueur ; sa fertilité atteint parfois et dépasse celle du Lenc dé l'El, mais souvent aussi elle lui est inférieure. Il n'est cultivé qu'en vue de la cuve ; son moût est moins sucré que celui du Lenc dé l'El avec lequel il est associé à Gaillac. Une analyse de Timbal-Lagrave (1863) indique 235 grammes de sucre par litre dans un moût d'Ondenc provenant de Grisolles (Tarn-et-Garonne). Une analyse de M. J. Vincens a donné 248 grammes de sucre pour un moût provenant de Gaillac (1900). L'Ondenc blanc n'est jamais vinifié à part. Il communique au vin de la finesse, de la distinction et un bouquet spécial.

Les grands défauts de l'Ondenc blanc sont sa prédisposition à la coulure, la petitesse de ses grappes et sa maturité précoce (commencement de la 2e époque de Pulliat). Cette maturité ne concorde pas avec celle du Lenc dé l'El et du Mauzac, de sorte qu'à la vendange les raisins d'Ondenc sont souvent déjà pourris ou mangés par les insectes.

Les souches d'Ondenc blanc se distinguent facilement dans le vignoble par leur teinte générale jaunâtre.

DESCRIPTION. — Souche, peu vigoureuse ; tronc moyen.

Bourgeons, gros, globuleux, saillants, coniques, au contraire à l'extrémité des sarments, avec écailles brun acajou à la base et écailles d'un brun clair sur les deux tiers supérieurs, une bourre de couleur havane au sommet ; — jeunes pousses jaunâtres, tirant un peu sur le brun ; tige non aoûtée, verte, glabre, avec cannelures et stries brunes sur leurs arêtes ; nœuds brun rougeâtre.

Rameaux, de longueur moyenne, courbes d'une façon générale, avec quelques mérithalles coudés, de grosseur moyenne, arrondis ou légèrement méplats ; — écorce fine, glabre, lisse, à stries fines, mélangées de quelques stries plus larges et plus foncées, de couleur havane clair, quelques ponctuations concolores ; — mérithalles assez réguliers, de 8 à 10 centimètres de long ; nœuds moyennement saillants, peu renflés, de couleur très légèrement plus foncée, surtout autour des bourgeons et du point d'attache des raisins, où elle est souvent acajou clair ; — diaphragme épais (3 millimètres) ; moelle 3/7 du diamètre du mérithalle ; bois moyennement dur à la taille ; — vrilles grosses.

Feuilles, les jeunes feuilles sont quinquelobées, mais les lobes inférieurs étant petits, elles paraissent trilobées, jaunâtres, avec poils lanugineux à la face supérieure et reflets

brunâtres sur les gaufrures du limbe, tomentum blanc sur lequel se détachent en vert les nervures à la page inférieure; peu à peu les sinus latéraux en ∩, légèrement ouvert, deviennent plus profonds, le lobe médian se développe, le nombre des dents diminue, leur grosseur augmente; les reflets bruns s'atténuent; la teinte jaunâtre de la feuille s'affirme; le tomentum de la page inférieure s'éclaircit; — adulte, aussi longue que large, quinquelobée, mais paraissant parfois trilobée par suite du peu de profondeur des sinus inférieurs; de grandeur moyenne; page supérieure d'un vert jaunâtre, glabre, assez plane, légèrement pliée en gouttière sur la nervure médiane; jaune verdâtre, avec nervures grosses, saillantes, duvet lanugineux, poils sur les nervures à la face inférieure; feuille molle au toucher, assez épaisse; lobe médian développé, d'une longueur atteignant les 3/4 de la nervure médiane, lancéolé; — dents peu nombreuses, grosses, ordinairement une grosse et longue dent est suivie d'une dent très petite; — angle du lobe médian environ 80 à 90°; il se termine par un cou dont la longueur se rapproche du 1/3 de la longueur de la nervure médiane; les lobes secondaires lancéolés, étroits, aigus; les lobes inférieurs développés; — sinus latéraux supérieurs très profonds, en lyre, arrondis au fond, se rapprochant à l'ouverture, tout en laissant celle-ci plus grande sur les feuilles jeunes, fermées sur les feuilles vieilles; sinus latéraux inférieurs moins profonds, de même forme; sinus pétiolaire ouvert en lyre, présentant au fond un angle de 60° environ; centre pétiolaire, légèrement brunâtre; angles des nervures 65° — 75° et 115° — 125°. — Pétiole court 1/2, 2/3 de la longueur de la nervure médiane, cylindrique, parfois légèrement sinueux; stries fines, teinte brunâtre côté soleil.

Fruits. — *Grappes*, courtes et petites, simples, moyennement serrées, souvent lâches; pédoncule court, herbacé, cassant, de couleur jaune verdâtre, la rafle a la même coloration; pédicelles inégaux, courts, gros, herbacés, de couleur jaunâtre, avec verrues brunes; bourrelet gros, avec verrues apparentes; pinceau gros, blanc tirant sur le jaune. — *Grains*, moyens, inégaux, presque ronds ou légèrement ellipsoïdes (16 × 18, 19 × 17), consistance molle; peau mince, peu résistante à la pourriture, élastique; ombilic central, visible, brun, couleur régulière, jaune verdâtre, légère pruine gris clair; pulpe molle, peu adhérente au pédicelle; jus abondant, non coloré; saveur sucrée, fine, peu relevée. Pépins 1, 2, 3, le plus souvent 2, brun clair, cordiformes, bombés, gros; bec jaunâtre, assez long mais trapu; chalaze apparente, jaune brun, circulaire, centrale; raphé apparent, fossettes déprimées; tégument mince, dur.

Ch. Tallavignes.

CORNET

Synonymie. — Cornet noir (*Pulliat*).

Aire géographique et ampélographie comparée. — La région dans laquelle le *Cornet* est cultivé est peu étendue; il s'était pour ainsi dire localisé au vignoble de Saillans, sur la rive gauche de la Drôme, et encore n'y occupait-il relativement qu'une faible place. C'est une vigne à raisins de table plutôt que de cuve, que l'on trouvait associée au *Paugayen*, au *Parveyraud* et au *Picardan*, sans qu'elle formât jamais des vignes de quelque importance. L'habitude, qu'on a, de conserver sur souche le raisin de ce cépage jusqu'à son extrême maturité, et la facilité avec laquelle il pourrit lorsqu'il a à supporter les pluies de l'arrière-saison, font rechercher pour lui la situation en coteau, à l'exposition du nord et du nord-est, plus saine et plus aérée. La culture du Cornet tend à disparaître du vignoble de Saillans, on ne l'y replante pas au fur et à mesure que se fait la reconstitution; et cependant la précocité de sa maturité, qui dépasse celle du Chasselas, et la qualité de son raisin permettraient d'en étendre utilement la culture presque jusqu'aux limites de la région où la vigne peut mûrir ses fruits.

Le Cte Odart a attribué au Cornet la synonymie de *Provereau*, de l'Isère et de la Drôme, et, par suite, de *Provéro*, de Provence. Cependant ce dernier cépage est absolument distinct du Cornet [1]. Ils diffèrent notamment l'un de l'autre par les caractères suivants : le Cornet est une vigne de production moyenne, donnant un vin léger mais agréable, à maturité précoce; le Provereau, au contraire, est un cépage d'abondance, produisant un vin commun et de maturité plutôt tardive. Le bourgeonnement du premier est peu duveteux et un peu blanchâtre, tandis que celui du second, plus duveteux, est d'abord rougeâtre, puis d'un rouge grenat. Enfin la feuille du Proverau, plus grande que celle du Cornet, est grossièrement bullée, tandis que celle de ce dernier est lisse.

Culture. — Le Cornet est soumis à la taille courte; cependant on lui donne habituellement, à raison de sa grande vigueur, un œil en plus par courson que dans la taille

1. Voir, t. III, la monographie du *Provereau*.

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle (Paris, 1859, pp. 228 et 360). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (Paris, 1878-1879, t. III, p. 101). — Cte J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (trad. Dr F. Cazalis et G. Foëx, Montpellier, 1881, p. 50). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (Montpellier, 1888, p. 90). — L. Rougier : Monographie du Provereau (Ampélographie, t. III).

Carmel

J. Troncy

Cornel

Imp. J. CHAMPENOIS, Paris.

ordinaire des vignobles de la vallée de la Drôme. La taille longue proprement dite, à laquelle on a essayé de le soumettre, n'a pas réussi; elle lui imprime une tendance à la coulure ou tout au moins au millerandage. Il s'accommode bien de la greffe sur Riparia, quand ce dernier est lui-même dans un sol qui lui convient; sur Jacquez, sa productivité semble diminuer ainsi que cela a lieu dans bien des circonstances pour nombre de cépages. Peu répandu actuellement, il n'a guère été essayé jusqu'ici sur d'autres porte-greffes.

Le Cornet est une vigne de coteau; c'est dans ce milieu qu'il donne les meilleurs raisins et qu'on peut conserver ses fruits le plus longtemps sur souche, sans altération.

Comme nous l'avons indiqué, ce cépage est d'une maturité précoce. Bien que débourrant assez hâtivement, il redoute peu la gelée à cause de la hauteur qu'atteint promptement le cep, par suite de la tendance que lui imprime son port érigé. Il craint la pourriture dans les années où les pluies sont abondantes en automne, non la pourriture grise causée par le *Botrytis cinerea*, mais plutôt une pourriture bactérienne consécutive aux fissures qui se produisent dans la pellicule du grain, telle que celle que l'on remarque parfois chez le Cinsaut.

Le Cornet est surtout employé comme raisin de table, rôle auquel sa hâtivité, la finesse de sa pellicule et sa saveur agréable et bien relevée le rendent particulièrement propre. Il n'est malheureusement pas transportable par suite de la finesse de sa peau et de la fugacité de sa pruine; aussi le conserve-t-on sur le cep jusqu'à son extrême maturité, jusqu'au moment même où il se passerille, pour le consommer sur place au fur et à mesure des besoins. On en fait pourtant un peu de vin, qui est vendu en primeur; sa fermentation se fait promptement et il se dépouille rapidement. Agréable et léger, son vin ne dépasse pas 7° d'alcool.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; à tronc un peu grêle; à port érigé; écorce en fines lanières.

Bourgeons, assez gros, trapus, grisâtres, donnant lieu à un bourgeonnement peu duveteux, un peu blanchâtre, à jeunes feuilles d'un gris doré.

Rameaux, assez longs, peu sinueux, de grosseur moyenne; nombreuses ramifications; à mérithalles moyens, largement striés, à nœuds pas très gros; vert pâle à l'état herbacé; finement striés, de couleur noisette, nuancé de brun plus foncé aux nœuds, quand ils sont aoûtés; vrilles bifurquées, fortes, de couleur verte.

Feuilles, de grandeur moyenne, aussi larges que longues, quinquelobées, avec les sinus latéraux extrêmes profonds et fermés, les autres latéraux moins marqués; sinus pétiolaire assez profond en V, presque fermé; fermes, épaisses, vaguement bullées; à dents aiguës assez profondes, en deux séries; d'un beau vert, glabres et lisses à la face supérieure, garnies d'un duvet glauque à la face inférieure, avec nervures fortes et proéminentes. — Pétiole court, à large embase, canaliculé, à angle droit avec le limbe.

Fruits. — *Grappes*, cylindro-coniques, un peu ailées, à grains serrés, à pédoncule assez fort et de moyenne longueur; pédicelles assez longs et grêles. — *Grains*, moyens (18 mm de diamètre environ), sphériques, à pellicule mince, d'un beau noir, bien pruinée à la pleine maturité; à pulpe juteuse, fondante, d'une saveur sucrée, agréable et relevée.

G. Foëx.

RKA-TZITELI

Synonymie. — Rca-Tziteli, Rkatzitelli giallo (Tiflis, *de Rovasenda*, d'après *Scharrer* et *H. Gœthe*). — Rhatzitelo (*J.-M. Guillon*). — Rothölzer ou Zweiabazer (d'après *Ballas*, dans les colonies allemandes du district de Bortchalo, gouvernement de Tiflis). — Osanlougué (chez les Tartares, *B. Tairoff*). — Kakhoura (district de Ratcha-Koutaïs, *B. Tairoff*).

Historique et aire géographique. — Le Caucase connaît et pratique la viticulture depuis l'antiquité la plus reculée. Beaucoup d'auteurs même ont cru pouvoir y placer le berceau de la vigne à cause des innombrables variétés de cette plante que l'on rencontre, à l'état sauvage, dans les forêts, où elles atteignent des dimensions étonnantes, et où elles occupent des lieux si éloignés souvent, et si peu accessibles, qu'il est difficile de les considérer comme ayant été importées et encore moins cultivées par la main de l'homme.

« La fabrication du vin de raisins était connue des peuples habitant la Géorgie actuelle « depuis les temps les plus reculés, car, d'après Xénophon (an 445-355 av. J.-C.), il a été « trouvé par lui-même, dans les limites de la Géorgie actuelle, du vin conservé dans des « jarres, et dans la géographie de Strabon (2 siècles av. J.-C.), à part les indications sur « l'abondance des vignes dans l'ancienne Gorzène (Gori), on trouve de nombreux renseignements sur la culture de la vigne en Albanie (Kakhétie), qui témoignent de l'utilisation « des raisins pour la vinification » (Ballas, *Vinification en Russie*, t. III, chap. I).

Aucun document précis ne nous permet d'établir l'origine du *Rka-tziteli*, mais le peu d'étendue de son aire géographique, d'une part, l'absence de synonymes de l'autre, nous portent à croire qu'il est originaire de la Kakhétie, qui est jusqu'à présent son centre de culture presque exclusif. La Kartalinie, qui le cultive, l'a importé de la Kakhétie ainsi que le *Sapéravy* (*Recueils de renseignements sur la viticulture et la vinification au Caucase. Districts de Gori et Douchett*, *Publication du Comité phylloxérique du Caucase*, 1897, p. 37).

BIBLIOGRAPHIE. — H. Gœthe : Handbuch der Ampelographie (Berlin, 1887). — Scharrer : La vinification dans les districts de Telav et Signakh (1875). — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (Paris, Montpellier, 1881). — J.-M. Guillon : Les cépages orientaux (Paris, 1896). — Ballas : La vinification en Russie (t. III, édition du département de l'agriculture). — S. Kvariani : La viticulture et la vinification dans l'arrondissement de Tiflis (dans « l'Agriculture du Caucase », n°s 81-84, année 1895). — Recueils de renseignements sur la viticulture et la vinification au Caucase, districts de Telav et Signakh (publication du Comité phylloxérique du Caucase, 1896). — Recueils de renseignements sur la viticulture et la vinification au Caucase, districts de Gori et Douchett (publication du Comité phylloxérique du Caucase, 1897). — S. Kvariani : La viticulture et la vinification au Caucase (Montpellier, 1899).

Rka-Izileli

RKA-TZITELI

Synonymie. — Rca-Tziteli, Rkatzitelli giallo (Tiflis, *de Rovasenda*, d'après *Scharrer* et *H. Goethe*). — Rhatzitelli (*J.-M. Guillon*). — Rothölzer ou Zwetäbazer (d'après *Ballas*, dans les colonies allemandes du district de Bortchalo, gouvernement de Tiflis). — Osanlougui (chez les Tartares, *B. Tairoff*). — Kakhoura (district de Ratcha-Koutaïs, *B. Tairoff*).

Historique et aire géographique. — Le Caucase connaît et pratique la viticulture depuis l'antiquité la plus reculée. Beaucoup d'auteurs même ont cru pouvoir y placer le berceau de la vigne à cause des innombrables variétés de cette plante que l'on rencontre, à l'état sauvage, dans les forêts, où elles atteignent des dimensions étonnantes, et où elles occupent des lieux si éloignés souvent, et si peu accessibles, qu'il est difficile de les considérer comme ayant été importées et encore moins cultivées par la main de l'homme.

La fabrication du vin de raisins était connue des peuples habitant la Géorgie actuelle « depuis les temps les plus reculés, car, d'après Xénophon (an 445-355 av. J.-C.), il a été « trouvé par lui-même dans les limites de la Géorgie actuelle, du vin conservé dans des « jarres, et dans la géographie de Strabon (2 siècles av. J.-C.), à part les indications sur « l'abondance des vignes dans l'intérieur Gorzène (Gori), on trouve de nombreux renseignements sur la culture de la vigne en Albanie (Kakhétie), qui témoignent de l'utilisation « des raisins pour la vinification » (Ballas, *Vinification en Russie*, t. III, chap. I).

Aucun document précis ne nous permet d'établir l'origine du *Rka-tziteli*, mais le peu d'étendue de son aire géographique, d'une part, l'absence de synonymes de l'autre, nous portent à croire qu'il est originaire de la Kakhétie, qui est jusqu'à présent son centre de culture presque exclusif. La Kartalinie, qui le cultive, l'a importé de la Kakhétie ainsi que le *Sapéravy* (*Recueils de renseignements sur la viticulture et la vinification au Caucase. Districts de Gori et Douchett*, *Publication du Comité phylloxérique du Caucase*, 1897, p. 37).

BIBLIOGRAPHIE. — H. Gœthe : Handbuch der Ampelographie (Berlin, 1887). — Scharrer : La vinification dans les districts de Telav et Signakh (1875). — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (Paris, Montpellier, 1881). — J.-M. Guillon : Les cépages orientaux (Paris, 1896). — Ballas : La vinification en Russie (t. III, édition du département de l'agriculture). — S. Kvariani : La viticulture et la vinification dans l'arrondissement de Tiflis (dans « l'Agriculture du Caucase », n°s 81-84, année 1895). — Recueils de renseignements sur la viticulture et la vinification au Caucase, districts de Telav et Signakh (publication du Comité phylloxérique du Caucase, 1896). — Recueils de renseignements sur la viticulture et la vinification au Caucase, districts de Gori et Douchett (publication du Comité phylloxérique du Caucase, 1897). — S. Kvariani : La viticulture et la vinification au Caucase (Montpellier, 1899).

J. Troncy

Rkia-tziteli

Le Rka-tziteli est localisé dans certains vignobles de la Transcaucasie ; il est presque exclusivement cultivé dans la vallée de l'Alazane, comprenant les districts de Telav, Signakh, et une partie du district de Tionet, du gouvernement de Tiflis. Cette région, connue sous le nom de Kakhétie, fournit les vins les plus renommés du Caucase. Vient ensuite la vallée de la Sagourane, arrosée par l'Aragua, et comprise dans les districts de Gori et Douchett, du même gouvernement.

En dehors de ces deux régions où la culture du Rka-tziteli est régulière, on le trouve encore çà et là sur quelques points, où il est cultivé à titre de cépage d'essai et son introduction, faite de la Kakhétie, remonte fort peu loin. C'est ainsi qu'on le rencontre quelquefois mélangé à d'autres cépages dans le gouvernement de Koutaïs, et que, dans l'Imérétie, plusieurs propriétaires soucieux d'améliorer leur vin ont fait quelques plantations de Rka-tziteli, mais sans arriver aux produits si distingués qu'il donne dans son pays d'origine.

Partout ailleurs, en Europe, le Rka-tziteli doit être regardé comme un cépage de collection.

Ampélographie comparée. — Dans la langue géorgienne, Rka-tziteli signifie *Sarment rouge* (Rka, sarment, tziteli, rouge) ; le synonyme Rothölzer, des colonies allemandes du district de Bortchalo, a la même signification, ce qui semble impliquer que le cépage a pour caractère *distinctif* d'avoir le bois rouge ; cependant il n'en est rien ; beaucoup d'autres mériteraient mieux que lui ce nom, car ce n'est guère qu'au voisinage des nœuds que la teinte rouge est un peu accusée. Le nom de Rhatzitelo, indiqué par M. J.-M. Guillon, dans son ouvrage sur les *Cépages orientaux*, est absolument inconnu au Caucase, où le seul nom de Rka-tziteli est employé.

Nous ne connaissons pas de vignes ayant avec celle-ci des affinités ou des ressemblances qui pourraient amener une confusion ; c'est une entité, un cépage bien spécial, dont la grappe, cylindrique ou cylindro-conique, aux grains peu serrés, légèrement ovoïdes, portés par un long pédoncule, prend sur tous ses grains des tons dorés ou roux bronzé très caractéristiques, et rappelle celle de la *Roussette* ou Altesse du Bugey et de la Savoie. Les feuilles sont peu amples, d'un vert foncé, à peine sinuées, presque entières, bordées d'une double série de dents. Le bourgeonnement est tomenteux, avec des tons carmin foncé au bord des jeunes feuilles.

Les phases de végétation ne présentent rien de particulier ; le cépage débourre cependant un peu tardivement, mais pas suffisamment encore pour être complètement à l'abri des gelées de printemps ; il fleurit tard également, et sa maturité correspond à la 2e époque ; il aoûte convenablement son bois à l'automne.

Culture. — Les yeux inférieurs des sarments du Rka-tziteli ne sont pas assez régulièrement fertiles pour qu'on puisse préconiser pour ce cépage un système quelconque de taille courte.

C'est la taille longue qu'il faut employer, non seulement à cause de la fructification que l'on obtient, mais encore à cause de la vigueur très grande de ce cépage que l'on est dans la nécessité de modérer par une taille généreuse. On pourrait peut-être arriver au même résultat en le conduisant en cordons horizontaux que l'on allongerait assez pour tempérer son exubérance ; mais ce système ne vaut pas une taille longue rationnelle, dont la simpli-

cité et les avantages sont vite appréciés par tous les vignerons, et cela d'autant mieux que les branches de remplacement se forment toujours abondamment, étant donnée la grande vigueur de cette vigne.

La taille adoptée en Kakhétie, par les vignerons géorgiens, rappelle celle qui était suivie à Saint-Émilion ou appliquée au Pinot dans les vignobles du Nord-Est : les vignes, propagées par les provignages successifs et sans alignement, sont élevées à 1 mètre, 1 m 20 au-dessus du sol en un tronc noueux qui se termine au sommet par une branche à fruit portant 8 à 12 yeux, et qui est arquée et attachée à la souche même ou à l'échalas qui est à côté. Quelquefois le long bois est accompagné à la base d'un courson de remplacement, taillé à 2 yeux ; mais le plus souvent il est seul et le remplacement, pour l'année suivante, est pris sur l'une des pousses nées à la base du long bois de l'année.

La vigne du paysan géorgien est d'ailleurs assez mal cultivée, et les soins minutieux lui manquent aussi bien du côté de la taille que de la culture du sol proprement dite ; l'inculture est presque la règle et les traitements contre les maladies cryptogamiques peu appréciés ; aussi faut-il au Rka-tziteli une grande robusticité pour résister à un pareil régime. Dans les vignobles des Apanages impériaux, où tous les principes scientifiques sont mis en application, où la culture est des plus soignée, on pourrait presque dire luxueuse, l'administration a adopté, pour le Rka-tziteli, la conduite sur des treillages en fil de fer, avec taille longue, système Guyot, à une ou deux branches à fruits, de 8 ou 10 yeux, et un ou deux coursons de remplacement taillés à 2 yeux. Cette taille et cette forme adoptées sont les meilleures, car non seulement elles assurent une bonne, régulière et abondante fructification, mais encore elles disposent les grappes de la meilleure façon pour recevoir l'action de l'air et de la lumière. Il ne faut pas oublier, en effet, que le Rka-tziteli pousse très vigoureusement et que, avec les systèmes de taille qui n'étaleraient pas les pampres, on courrait le risque d'avoir des fouillis de feuilles dans lesquels les grappes seraient dans de mauvaises conditions pour mûrir ; cette dernière remarque s'applique surtout aux climats humides comme celui sous lequel nous opérons.

L'affinité du Rka-tziteli pour les cépages américains n'est pas connue, car le Phylloxéra n'existe pas encore dans les vignobles de la Kakhétie, et les seules expériences de greffage, faites dans la propriété des Apanages, l'ont été avec des sujets venus de semis et en très petite quantité jusqu'à présent. Nous le cultivons ici dans nos sols silico-argileux, greffé sur Vialla et sur Riparia, et sa vigueur est très bonne. En Imérétie, où le Phylloxéra existe depuis quelques années déjà, et où l'introduction des vignes américaines est permise, quelques essais de greffage du Rka-tziteli sur Riparia et sur Rupestris ont donné satisfaction ; il y a donc lieu de penser que l'affinité de ce cépage avec les vignes américaines sera suffisamment bonne pour que la reconstitution des vignobles puisse se faire sans difficulté après le passage du Phylloxéra. Le Rka-tziteli n'est pas exigeant sur la nature des sols ; toutefois il se plaît le mieux dans les terrains argilo-calcaires de moyenne force, s'égouttant bien, et situés en coteaux bien ensoleillés. C'est dans ces conditions qu'il donne ses produits les meilleurs, les plus fins. Toutefois, il ne craint pas les terres de plaine, les sols profonds et frais, dans lesquels son rendement est maximum. Dans le vignoble de Naparéouli (district de Telav), situé en plaine cependant, les vins récoltés sont très fins et des mieux constitués.

Dans les sols humides retenant l'eau trop longtemps, le Rka-tziteli craint la pourriture

de la vendange et les maladies sur les feuilles. Il ne craint pas les sécheresses prolongées, ni les coups de soleil ardents; ce qu'il redoute le plus ce sont les pluies persistantes dans sa dernière phase de végétation, celle de la maturité. Robuste, il n'est pas atteint par la coulure et ne craint pas les gelées d'hiver; il aoûte d'ailleurs bien son bois; au printemps, les gelées tardives peuvent l'atteindre comme la plupart des autres cépages. Il craint le Mildiou, mais moins cependant que son voisin le *Mtzwané*; l'Oïdium, le Black Rot et le Rot blanc l'atteignent avec force, et sous notre climat, si favorable aux maladies, le Botrytis cinerea sévit avec énergie sur ses grappes; il n'en est pas de même en Kakhétie, où la pourriture est rarement à redouter.

Le Rka-tziteli est un cépage d'une grande et régulière fertilité; avec une culture convenable, dans un sol fertile, car il est de ceux qui payent largement les engrais qu'on leur donne, en bonne exposition, il peut donner un rendement moyen de 100 hectolitres à l'hectare. Dans la propriété des Apanages « Ouriatoubaguë » (district de Telav), en sol argilo-calcaire, riche et profond, la récolte de 1898 a été de 1.400 vedros par dessiatine, soit 175 hectolitres par hectare, d'un vin titrant 11° d'alcool.

Vinification. — La vinification du Rka-tziteli, ainsi que celle de tous les autres cépages d'ailleurs, est au Caucase toute particulière. Plus les vins sont forts, plus grande est leur valeur commerciale; c'est pourquoi les vendanges se font très tard en Kakhétie, où l'on ne vendange pas avant la fin de septembre ou le commencement d'octobre; on laisse même souvent le raisin se passeriller en partie sur les souches pour obtenir des vins de 14 à 15° d'alcool.

Le raisin récolté est amené au cellier, où il est le plus souvent pressé avec les pieds dans un tronc d'arbre creux (*navi*), puis le moût est introduit dans des jarres enterrées, où doit se produire la fermentation; douze heures plus tard on y ajoute les rafles et les pulpes, dans la proportion d'un quart. La jarre étant fermée par une pierre plate et recouverte d'argile, tout en laissant un orifice pour l'échappement de l'acide carbonique, le seul soin que l'on donne alors au moût est le brassage, plusieurs fois répété, du chapeau pendant la période de la fermentation tumultueuse. Une fois le moût transformé en vin, ce qui arrive, suivant les conditions de température, au bout de 10 à 20 jours, le chapeau retombe de lui-même au fond de la jarre, entraînant avec lui toutes les lies et les matières solides en suspension dans le vin, et lui faisant subir ainsi une clarification naturelle.

La durée de la macération est plus ou moins longue suivant le degré d'âpreté et de force que l'on veut donner au vin. Beaucoup de propriétaires la font durer jusqu'aux mois de décembre et janvier, époque à laquelle arrivent les commerçants de vins qui les goûtent sur place dans les jarres, et les achètent; d'autres ne les laissent macérer que pendant 15 jours, ou 1 mois, puis les soutirent dans des outres ou des tonneaux.

On obtient, comme résultat de cette vinification sommaire, un vin d'une couleur jaune foncé et ayant une âpreté qui le rend parfois imbuvable. Mais c'est le seul vin demandé au Caucase; les indigènes sont habitués à ce goût depuis les temps les plus éloignés, et le vin de Rka-tziteli fait à la façon européenne paraît leur produire une impression bien médiocre, alors que pour un habitué du vin français, il y a une différence considérable en faveur de ce dernier. Nous donnons plus loin l'analyse comparative des deux vins de Rka-tziteli, faits d'après la méthode des paysans géorgiens et la méthode européenne.

Dans toute la Kakhétie, il est fort rare de trouver, sauf dans les vignobles des Apanages, des plantations faites uniquement de Rka-tziteli ; la plupart du temps il est cultivé avec le Mtzwané et autres variétés blanches, et, même cultivé seul, il est le plus souvent vinifié avec le Mtzwané qui lui donne plus de bouquet et de finesse.

Dans les propriétés des Apanages, le Rka-tziteli est planté séparément et vinifié d'après les méthodes employées ordinairement pour les grands vins blancs. On procède à la vendange au moment où le moût marque de 10 à 11° Beaumé. Voici quelques analyses de moûts faites dans la propriété des Apanages, « Tzinondali » (district de Telav).

Tzinondali, 1900 :

	Degrés Beaumé	Acidité exprimée en SO^4H^2
Le 8 septembre	10° 3	7 9 °/oo
Le 16 »	11° 6	6.2 °/oo
Le 18 » (après une pluie)	10° 9	5.9 °/oo

L'année suivante on a commencé les vendanges à Tzinondali au moment où le Rka-tziteli avait 10° 2 Beaumé et 6.3 °/oo d'acidité, et on a terminé à 11° 8 Beaumé, et 4.2 °/oo d'acidité.

La vendange est passée à l'égrappoir-fouloir, puis une fois débarrassée de ses rafles, soumise à l'action du pressoir. Le moût seul fermente dans des fûts d'une capacité de 5 hectolitres, et cette fermentation, quand elle est régulière, ne dépasse guère de 6 à 8 jours. Aussitôt la fermentation terminée, le vin est soutiré pour le laisser le moins possible en contact avec sa lie, puis il est soumis pendant 2 ans à toutes les opérations nécessaires à son complet éclaircissement : soutirages, collages, etc.

Comme on le voit, d'après les analyses de moût, le Rka-tziteli, vendangé à temps, peut fournir un vin pas trop alcoolique, avec une acidité bien suffisante pour lui donner de la fraîcheur, assurer sa bonne fermentation et sa conservation ; mais il ne faut pas retarder de beaucoup la vendange, car avec l'augmentation du sucre, l'acidité baisse très rapidement, et l'on n'obtient plus qu'un vin géorgien, trop fort, trop chaud, manquant de fraîcheur.

Nous donnons ci-dessous, d'après Ballas[1], quelques analyses de vins du Caucase faits avec le mélange ordinaire de Rka-tziteli et de Mtzwané.

ANALYSE DES VINS DU CAUCASE (d'après Ballas)

DÉSIGNATION	DENSITÉ	ALCOOL en volume en grammes par 100 cc³	ACIDITÉ en acide tartrique	ACIDES volatils, acide acétique par litre	GLYCÉRINE par litre	EXTRAIT SEC par litre	TANIN par litre
Kardanakhi	0.993	11.7	4.9	1.5	»	22	0.2
Khorheli	0.991	10.1	4.8	0.6	»	24	1.2
Tzinondali	0.992	12.8	4.9	0.9	»	22	1.2
Ogio	0.993	12.9	4.9	2.1	»	27	0.8
Bakourtziki	0.992	12	5.2	1.2	8.1	22	0.5
Tzinondali	0.991	13.4	5.2	1.5	8.6	19	0.5
Khorkheli	0.992	9.8	4.9	1.9	9.5	21	0.5
Watchnadziani	0.993	11.9	5.6	1.5	»	22	0.8

1. *La Vinification en Russie*, t. III, p. 110.

D'autre part, dans les tableaux des analyses des vins du Caucase [1], c'est-à-dire des vins faits à la façon du pays avec des raisins vendangés trop tard, nous voyons que le maximum d'acidité exprimé en acide tartrique est de 6 °/₀₀, et le minimum de 3.7 °/₀₀, avec une moyenne de 4.9 °/₀₀. Ces analyses ont été faites par M. Taïroff qui déclare que l'acidité de ces vins n'est pas suffisante, ce qui est certainement une raison pour laquelle certains sont très sujets aux maladies [2].

Enfin et pour achever de caractériser ce vin, nous donnons ci-dessous l'analyse comparative de deux vins de Rka-tziteli, faits à la méthode géorgienne et à la méthode européenne.

Le premier était jaune, un peu cuivré, avec une saveur âpre indiquant une grande richesse en tanin et en extrait sec; le second, d'un jaune pâle très brillant, avait tous les caractères de nos vins blancs bien faits; c'était un type à classer dans nos grands ordinaires français secs, alcooliques et possédant un certain bouquet.

ANALYSE DE DEUX VINS DE RKA-TZITELI

PAR M. REVOL

	N° 1 VINIFIÉ A LA FAÇON géorgienne	N° 2 VINIFIÉ A LA FAÇON européenne
Alcool	12° 9	11° 3
Acidité par litre	4 gr.	4 gr. 70
Tanin	1 gr. 70	0 gr. 38
Extrait sec à 100°	26 gr.	17 gr. 84
Densité à + 15°	0.993	0.991

En somme, vendangé en temps opportun, avant que le soleil n'ait brûlé toute son acidité comme on le fait aux Apanages, le Rka-tziteli fournit un très bon vin ordinaire susceptible de prendre du bouquet en vieillissant; c'est un vin fort précieux pour les coupages, d'une solidité à toute épreuve, et il faut bien qu'il en soit ainsi pour qu'il puisse résister à la négligence apportée à la vinification par le paysan géorgien. Il a en outre le mérite important de ne pas voir sa qualité amoindrie très sensiblement par les récoltes les plus élevées, contrairement à la plupart des autres cépages. Vinifié avec des levures sélectionnées, il acquiert beaucoup de finesse, et, d'après les expériences faites dans les celliers des Apanages, c'est avec les levures de Chablis qu'il a donné, à Naparéouli, les meilleurs résultats.

C'est un vin d'une très grande durée; préparé à la façon du pays, il est généralement consommé ou employé à des coupages, l'année même; mais dans les caves des Apanages, il existe du vin de Rka-tziteli ayant 10 ans de bouteille et possédant encore toute sa force.

Le vin de Rka-tziteli a une très grande valeur commerciale et se vend, dans les meilleurs crus de Kakhétie, jusqu'à 3 et 4 roubles le vedros (60 à 80 fr. l'hectolitre). La plus grande partie de ce vin est expédiée à Tiflis, le centre du commerce vinicole du Caucase, où il est rare de le rencontrer ensuite dans toute sa pureté, car il sert le plus souvent à couper les

1. *Recueil de renseignements sur la viticulture et la vinification au Caucase* (districts de Telav et de Signakh), 1896, p. 91.

2. Même ouvrage, p. 92.

vins légers du gouvernement de Koutaïs. En bouteille, le vin de l'année se vend à Tiflis 30, 40 et 50 copecs, et l'on paye jusqu'à 1 rouble, et plus cher, une bouteille de vin vieux de Kakhétie.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse; tronc gros, surtout dans les bons terrains; port érigé; écorce grossière, se levant en grosses lanières irrégulières.

Bourgeons, coniques et cotonneux, enveloppés dans des écailles brunes; bourgeonnement tomenteux, où le carmin foncé domine sur le blanc; ce ton de carmin est réparti sur presque toute la face inférieure des feuilles encore enfermées dans le bourgeon; — jeunes feuilles étalées, quinquelobées, tomenteuses, avec des tons rosés, carminés au bord et sur le limbe, entre les nervures qui sont vert pâle.

Rameaux, longs et droits, de grosseur moyenne, à peu près cylindriques; — de couleur vert à l'état herbacé, sauf aux nœuds où ils prennent des tons rougeâtres, passant au brun jaunâtre clair à l'état ligneux, avec accentuation du rouge à la hauteur des nœuds; — mérithalles de longueur moyenne ou sur-moyenne, séparés par des nœuds bien saillants; écorce glabre, finement striée; bois dur, dense, peu riche en moelle; cloison des nœuds épaisse et concave; — vrilles peu abondantes, grêles et caduques.

Feuilles, de dimensions moyennes ou sous-moyennes, un peu plus longues que larges, peu épaisses; — quinquelobées; sinus latéraux supérieurs bien accentués, les inférieurs simplement marqués; sinus pétiolaire en lyre, quelquefois fermé; — limbe légèrement tourmenté; face supérieure un peu gaufrée, de couleur vert foncé, glabre et un peu luisante; face inférieure de couleur plus claire, avec un léger tomentum floconneux sur toute sa surface; — dents irrégulières, petites et obtuses; nervures fortes et saillantes en dessous, où elles portent un léger tomentum de couleur plus claire que celle du limbe. — Pétiole plus long que la nervure médiane de la feuille, fort et de grosseur régulière, glabre, de teinte verte, quelquefois lavé de vineux violacé; feuilles jaunissant à l'automne et tombant tardivement.

Fruits. — *Grappes*, situées aux 4e et 5e nœuds, pendantes, de dimensions moyennes, coniques, allongées, peu serrées, souvent même un peu lâches; pédoncule long, de moyenne force, se lignifiant en partie à la maturité; rafle verte; pédicelles courts et gros; bourrelet fort, trapu et verruqueux; pinceau court, bien adhérent au grain. — *Grains*, moyens, légèrement ovoïdes; peau mince, souple, mais peu résistante, prenant à maturité une teinte dorée mélangée de roux plus ou moins cuivré du côté de l'insolation; pruine abondante et blanche; chair peu abondante, fondante; jus abondant, sucré et pourvu d'une légère saveur astringente. Pépins au nombre de deux ou trois.

E. Durand et G. Barberon.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Pécoui-toual

Picoui-Ionar

PECOUI-TOUAR

Synonymie. — Nœuds-courts, Rousset (Grasse). — Marounvern (Alpes-Maritimes). — Touar (Draguignan, Languedoc, Saint-Tropez). — Pecoui-Touar (Toulon, Var). — Pecoui-Touar, Valbounin (?), Ginoux d'Agasse?, Cargo-Muou, Charge-Mulet (Haute-Provence et Basses-Alpes). — Calitor, Colitor, Calitor noir, Causeroun, Causeron, Foirard, Fouiraïre, Foüiral, Ramonen (Languedoc). — Mouillas (Aude). — Pampoul, Garrigua, Binxeilla (Roussillon). — Piquepoul-Sorbier (Dordogne). — Saure (d'après *Lardier*).

Historique et aire géographique. — Un des cépages les plus anciennement connus, le *Calitor-Pecoui-Touar*, était surtout répandu dans la Provence et le Languedoc. S'accommodant bien de tous les terrains, on lui donnait toujours une large place dans l'encépagement des vignobles à créer, surtout avant l'avènement de l'Aramon. Olivier de Serres le mentionne sous le nom de *Colitor*, et quoique un de ses commentateurs, Cels, dise que ce cépage est inconnu, il est certain qu'il existait dans le Midi de la France dès le XVe siècle. Des noms différents lui étaient appliqués suivant tel signe extérieur qui le signalait particulièrement dans les différents milieux où on le cultivait. On le nommait « Pecoui-Touar, ou Colitor », à cause de la forme particulière et toujours constante du pédoncule, qui est fortement tordu à son nœud ; on le désigne « Nœuds courts » dans toute la Basse-Provence, à cause de ses nœuds rapprochés qui le distinguent particulièrement de tous les autres cépages cultivés dans la région ; dans la Haute-Provence, on le connaissait sous le nom de « Cargo-Muou », à cause de sa grande fertilité qui dépassait de beaucoup celle des autres vignes, et « Rousset », à cause de la couleur indécise de ses grains. Les *Fouiraires*, mentionnés par Garidel, s'appliquaient probablement aux Pecoui-Touar-Calitor.

Avant l'apparition de l'Aramon, le Pecoui-Touar était partout cultivé dans le Midi comme cépage de quantité, car la qualité de son vin a laissé toujours à désirer. A l'époque de l'invasion de l'Oïdium, on le recherchait beaucoup à cause de sa grande résistance contre les attaques de cette maladie, car là où les Carignan, les Grenache, les Mourvèdre,

BIBLIOGRAPHIE. — Oliv. de Serres (vol. I, p. 215). — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 171). — Dr Guyot : Étude sur le vignoble de France (vol. I, p. 88). — H. Marès : Les Vignes du Midi de la France (p. 68). — La Grande Encyclopédie (vol. VIII, p. 929). — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (pp. 33 et 151). — A. Pellicot : Le Vigneron provençal (p. 55). — Pulliat : Le Vignoble (vol. II, p. 23) ; Mille variétés de vignes (p. 277). — Lardier. — H. Goethe : Handbuch der ampelographie (p. 54).

les Ugni blanc, etc., perdaient leurs feuilles et leur récoltes, il se maintenait sain et mûrissait ses raisins sans la moindre souillure. Sa maturité tardive l'a toujours tenu éloigné des régions septentrionales et a été aussi une des causes de son abandon dans le Languedoc et dans une grande partie de la Provence, où il a été remplacé par l'Aramon, dont la récolte était plus abondante et de meilleure qualité ; mais ces mêmes raisons ont été la cause de son maintien et même de son développement dans la partie orientale de la Provence, où l'Aramon mûrit trop tôt pour pouvoir être vendangé ensemble avec les autres cépages du pays, comme le Braquet, l'Ugni blanc, la Panea, le Mourvèdre (Trinchera), etc.

Ampélographie comparée. — On a souvent confondu le Pecoui-Touar avec le *Bouteillan*, le *Braquet* et avec le *Piquepoul*. Pulliat croit à la synonymie du Pecoui-Touar avec le Bouteillan des Hautes et des Basses-Alpes, mais je me range à l'avis de Pellicot qui y voit deux cépages entièrement différents, et il est, en effet, impossible de les confondre. Le Bouteillan a un port franchement érigé, tandis que le Pecoui-Touar étale ses sarments par terre, sarments à mérithalles très courts, ayant une coloration de gris plombé, quand, au contraire, les sarments du premier sont jaunes et ont des mérithalles longs. Dans un même milieu, les grappes du Bouteillan sont cylindriques, avec de gros grains ronds, et celles du Pecoui-Touar toujours pyramidales et ailées, avec des grains ovoïdes, moyens.

Quant à la synonymie du Pecoui-Touar et du *Braquet*, je n'ai jamais pu comprendre comment elle a pu s'établir, car ces deux cépages n'ont aucune ressemblance. Les sarments grêles et longs, s'étalant chez le Pecoui-Touar, sont chez le Braquet courts, forts et érigés ; gris de plomb chez le premier, ils sont bruns chez le second. La dentelure, fine et régulière des feuilles du Pecoui-Touar, est grossière et inégale chez le Braquet. La grappe cylindrique, obtuse et courte chez le Braquet, diffère complètement de celle du Pecoui-Touar qui est longue et ailée ; le pédoncule, qui est fort, court et droit chez le Braquet, prend, chez le Pecoui-Touar, cette forme particulièrement tordue qui caractérise ce cépage et lui a donné son nom. Est-il nécessaire de parler du vin des deux cépages? Celui du Pecoui-Touar, qualifié « d'infâme » par le Cte Odart, est en effet assez ordinaire quoique meilleur dans la Basse-Provence qu'en Languedoc et ne peut se comparer à celui du Braquet, qui a fait la réputation de celui de Bellet (Nice).

Le Pecoui-Touar se rapproche un peu plus du Piquepoul. N'était le port érigé du Piquepoul et ses sarments plus forts, on pourrait facilement confondre les deux cépages. Le bourgeonnement est un peu plus foncé chez le Piquepoul, sa grappe est plus compacte et les grains s'égrènent plus facilement que ceux du Pecoui-Touar ; la résistance si remarquable contre l'Oïdium du dernier est au contraire faible chez le Piquepoul. D'un autre côté les ressemblances sont nombreuses entre les deux cépages : les feuilles des deux sont petites et rondes, possédant la même dentelure fine et acuminée ; chez les deux aussi, elles prennent de bonne heure une teinte très claire tirant sur le jaune qu'elles gardent jusqu'à leur chute ; les pétioles sont longs, dépassant souvent le diamètre de la feuille avec laquelle ils forment un angle droit. Les mérithalles si courts chez le Pecoui-Touar, qu'ils lui ont fait donner dans les Alpes-Maritimes le nom de « Nœuds courts », se retrouvent chez le Piquepoul presque avec les mêmes dimensions. Somme toute, la parenté, sinon la synonymie, des Pecoui-Touar avec les Piquepoul me paraît plus grande que celle du même cépage avec le Bouteillan, et volontiers je les classerais dans le même groupe.

On cultivait autrefois une variété blanche (*Pecoui-touar blanc*) qu'on ne retrouve plus que très rarement et qui paraît abandonnée. Le *Calitor gris* (Charge-mulet, *Saoûle-Bouvier*, *Efoiran*) n'est pas plus répandu actuellement et disparaît du vignoble.

Culture. — Le Pecoui-Touar est un vrai cépage du Midi à cause de son débourrement tardif et de sa maturité non moins tardive. Récolté de bonne heure, avant sa maturité complète, il donne un vin médiocre et se conservant très mal; au contraire, ses raisins cueillis bien mûrs, comme dans les Alpes-Maritimes, produisent un vin agréable et se conservant assez bien. Il faut beaucoup de chaleur au Pecoui-Touar pour développer toutes ses qualités, et c'est probablement la principale raison qui a fait abandonner sa culture en Languedoc et le fait au contraire rechercher dans les Alpes-Maritimes, où l'Aramon n'est pas à sa place à cause de sa maturité hâtive. Dans certaines parties des Alpes-Maritimes, notamment dans l'arrondissement de Grasse, sur la rive droite du Var, on réserve toujours une place assez importante au « Nœuds-courts »; c'est le cépage de quantité par excellence pour cette région. Dans la plaine, il coule facilement; quand, pendant la floraison, le vent de la mer règne quelques jours, il arrive qu'il ne reste pas une grappe sur les souches. Très réfractaire à l'Oïdium, il craint un peu plus le Mildiou, néanmoins on l'en défend facilement; ses raisins ne sont jamais attaqués par cette maladie. Il est peu sujet à l'Anthracnose. La longévité du Pecoui-Touar est aussi grande que celle du Colombaud et du Tibouren; dans quelques vieilles vignes du Var qui ont résisté au Phylloxéra à cause de la nature sablonneuse du sol, on trouve assez souvent des souches de plus de cent ans de ces trois cépages; ils donnent un vin clair, très bouqueté et dépassant 14° d'alcool.

Comme je l'ai dit plus haut, il végète partout; il ne craint ni humidité ni sécheresse, et son produit est toujours relativement abondant, même dans les collines les plus arides. La taille courte à coursons doit lui être appliquée; à la taille longue, il coule presque toujours. Son affinité avec la plupart des porte-greffes est bonne, mais il a une prédilection particulière pour l'Aramon-Rupestris Ganzin. Le Rupestris du Lot et le Riparia-Gloire lui conviennent également, et, dans les bas-fonds, on devrait toujours le greffer sur Mourvèdre-Rupestris 1202, car, sur la plupart des autres porte-greffes, il s'étiole et meurt en peu de temps dans un milieu pareil.

Pour obtenir un vin passable des raisins du Pecoui-Touar, il ne faut jamais le planter seul et il ne faut pas le vendanger de bonne heure. Comme il est d'une maturité tardive, il faut éviter de l'associer à des cépages précoces tels que le Petit Bouschet, l'Aramon ou le Tibouren, car, au moment où ces derniers cépages sont mûrs, les raisins du Pecoui-Touar ne sont pas même mangeables; le vin qualifié par le Cte Odart « d'infâme » a été évidemment vendangé dans ces conditions défectueuses.

Même dans les Alpes-Maritimes, où il mûrit bien, on ne le vendange pas seul, car son vin, qui n'est pas dépourvu de finesse, ne se conserve pas, manquant absolument de tanin et d'acidité. Dans beaucoup de contrées, cette difficulté de conserver son vin a été une des causes de son abandon; il n'en a pas été de même dans les Alpes-Maritimes où on l'associe toujours à des cépages riches en tanin, comme le Mourvèdre (Trinchera), l'Ugni blanc, la Carignane, la Panea, le Mourvezon, etc. Dans ces plantations il est le cépage de quantité, et étant vendangé bien mûr, il n'enlève rien à la qualité des autres cépages, il leur donne

au contraire la souplesse qui leur manque. La fermentation des raisins du Pecoui-Touar, très difficile et irrégulière quand on les vinifie seuls, devient facile et régulière quand on les mélange avec ceux des autres cépages du pays.

DESCRIPTION. — Souche, d'une vigueur moyenne; à port étalé; écorce grise et adhérente; tronc plutôt faible et d'une formation irrégulière quand on taille en gobelet.

Bourgeons, ronds et de petite dimension; sous-bourgeons bien cachés ou n'existant pas comme chez beaucoup de cépages tardifs; bourgeonnement passant du roux clair au blanc duveteux.

Rameaux, ronds et grêles, s'étalant en forme de buisson, produisant un grand nombre de ramifications; après aoûtement, les sarments sont roux grisâtres, presque gris de plomb et finement striés; autour des nœuds, souvent aplatis, la coloration a des reflets rose vineux; ces nœuds sont toujours très rapprochés; vrilles fortes.

Feuilles, petites, rondes et claires; dentelure fine, régulière et suraiguë, la dent terminale, beaucoup plus grande que les autres, est très acuminée; sinus supérieurs profonds, quelquefois fermés; sinus secondaires à peine indiqués; sinus pétiolaire largement ouvert; page supérieure glabre; page inférieure couverte d'un duvet pileux, la teinte claire des feuilles devient jaune vers la maturité et le reste jusqu'à leur chute sans passer par une coloration rouge. — Pétiole mince et long, dépassant souvent le diamètre de la feuille; il se colore de bonne heure d'un reflet vineux.

Fruits. — *Grappes*, de dimensions assez grandes, lâches, coniques et allongées; pédoncule court, fort, toujours tordu et coudé à angle droit au nœud; plus faible, du point d'insertion au nœud, que de celui-ci à la grappe; ce pédoncule, si particulier, a donné son nom au cépage (Pecoui-Touar et Calitor) et se retrouve rarement ailleurs; pédicelles grêles et longs. — *Grains*, globuleux, moyens; chair fondante, peu sucrée, mais à la maturité complète légèrement bouquetée; peau mince, mais assez résistante; chez la variété la plus cultivée violet noir, tirant sur le rose et souvent d'une coloration indécise. Graines rares, le plus souvent par trois, mais assez volumineuses et irrégulières, brun foncé à la face dorsale et gris terne à la face ventrale; chalaze peu apparente; raphé bien marqué et se continuant jusqu'au bec qui est long et obtus.

L. Reich.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Braquel noir

BRAQUET

Synonymie — Braquet, Brachet (Nice). — [illegible] — Jurançon rouge (?).

Observations. — Le *Braquet* a des formes [illegible] dans lequel il se trouve ; aussi ne peut-il être étonnant [illegible] d'autres cépages, notamment avec le Pecoui-Touar. [illegible] duits à la même taille, ces cépages diffèrent pourtant [illegible] superficiel. Les feuilles du Braquet sont grandes, à [illegible] que celle du Pecoui-Touar sont plutôt petites et à [illegible]. Un signe plus facilement se trouve encore dans la forme du grain qui est globuleux et même ovoïde dans le Pecoui-Touar, et sphérique et aplati chez le Braquet.

Le centre de la culture du Braquet est le comté de Nice. On le trouve encore à Grasse et à Cannes comme sur la rive droite du Var, où il se répand beaucoup dans le vignoble du Montélegno ; mais il était connu et planté de tout temps dans le vignoble du Bellet sur la rive gauche du Var ; c'est donc dans toute l'acception du mot un cépage niçois.

Au temps où le Dr Guyot étudiait le vignoble de France (1861 à 1867), le Braquet occupait dans le Bellet un cinquième de l'encépagement total, les autres quatre cinquièmes étant composés par trois parties de Folle et une partie par des cépages rouges et blancs différents. Cet encépagement, qui fournissait les excellents vins du Bellet et du Montélegno n'existe plus aujourd'hui dans les mêmes proportions ; pendant les premières années de la reconstitution, on a remplacé les anciens cépages par l'Aleatico-Grossi et d'autres cépages à grand rendement du Languedoc, dont les raisins se vendent [illegible] encore, à des prix très élevés au marché de Nice, où le plus souvent [illegible] des ménages qui aiment à faire eux-mêmes leur vin, qui [illegible] des chaleurs, ce qui ne les empêche pas de [illegible] les raisins au prix de 25 à 35 fr. les 100 kilog. (1). [illegible] de Nice, il faut pourtant dire qu'on [illegible]

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle [illegible] vençal (p. 55). — Dr J. Guyot : Étude des vignobles de France [illegible] (t. I, p. 23). — Pulliat : Mille variétés de vignes [illegible] graphie universelle (trad. Cazalis-de Fondouce, p. 27). — H. [illegible] — Demaria et Leardi (p. 89).

Braquet noir

BRAQUET

Synonymie. — Bruquet, Brachet (Nice). — Brachetto, Braquetto, Brachetto nero. — Jurançon rouge (?).

Observations. — Le *Braquet* a des formes essentiellement variables suivant le milieu dans lequel il se trouve ; aussi ne peut-il être étonnant qu'il ait été si souvent confondu avec d'autres cépages, notamment avec le Pecoui-Touar. Cultivés dans le même terrain et conduits à la même taille, ces cépages diffèrent pourtant absolument, même à un examen superficiel. Les feuilles du Braquet sont grandes, à dentelure inégale et grossière, tandis que celle du Pecoui-Touar sont plutôt petites et à dentelure fine. Un signe plus distinctif se trouve encore dans la forme du grain qui est globuleux et même ovoïde chez le Pecoui-Touar, et sphérique et aplati chez le Braquet.

Le centre de la culture du Braquet est le comté de Nice. On le trouve encore à Grasse et à Cannes comme sur la rive droite du Var, où il se répand beaucoup dans le vignoble du Montélegno ; mais il était connu et planté de tout temps dans le vignoble du Bellet, sur la rive gauche du Var ; c'est donc dans toute l'acceptation du mot un cépage niçois.

Au temps où le Dr Guyot étudiait le vignoble de France (1861 à 1867), le Braquet occupait dans le Bellet un cinquième de l'encépagement total, les autres quatre cinquièmes étant composés par trois parties de Fuëlla et une partie par des cépages rouges et blancs différents. Cet encépagement, qui fournissait les excellents vins du Bellet et du Montélegno, n'existe plus aujourd'hui dans les mêmes proportions ; pendant les premières années de la reconstitution, on a remplacé les anciens cépages par l'Alicante-Bouschet et d'autres cépages à grand rendement du Languedoc, dont les raisins se vendaient, et se vendent encore, à des prix très élevés au marché de Nice, ou le plus souvent directement aux petits ménages qui aiment à faire eux-mêmes leur vin (qui tourne régulièrement à l'approche des chaleurs, ce qui ne les empêche pas de recommencer l'année suivante), et de payer les raisins au prix de 25 à 35 fr. les 100 kilog. (!). A l'honneur des viticulteurs du comté de Nice, il faut pourtant dire qu'on revient peu à peu aux anciens cépages, au Braquet, à

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 519). — A. Pellicot : Le Vigneron provençal (p. 55). — Dr J. Guyot : Étude des vignobles de France (t. I, p. 37). — V. Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 23). — Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 46). — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (trad. Cazalis et Foëx, p. 27). — H. Goethe : Handbuch der Ampelographie (p. 75). — Demaria et Leardi (p. 89).

la Fuëlla, à la Trinchera (Espar), à la Panea, etc. ; on trouve même quelques clos complantés uniquement en Braquet ou en Fuëlla.

Le Cte J. de Rovasenda, qui admet la synonymie du Braquet de Nice avec le Pecoui-Touar ou Calitor, dit que ce Braquet diffère du *Brachetto du Piémont* (*Br. d'Alexandrie*) qui possède une saveur musquée qu'on ne trouve pas chez le Braquet de Nice. Je n'ai pu vérifier le fait, ne possédant pas ce Braquet du Piémont, mais il est certain que le Braquet de Nice diffère absolument du Pecoui-Touar ou Nœuds-courts qui est cultivé un peu partout dans les Alpes-Maritimes, surtout entre Grasse, Cannes et le Var. Du reste, le Cte de Rovasenda fait une restriction sur cette identité ; après avoir reproduit la description qu'en donne Pulliat, il dit, en citant Pellicot : « Malgré toutes les autorités ampélographiques, le Braquet n'est pas notre Pecoui-Touar. Je les possède l'un et l'autre, et le Braquet qui m'a été envoyé de Nice est bien moins fécond que le Pecoui-Touar ; son raisin est plus petit et plus noir, et fait du meilleur vin que le Calitor, qualifié d'infâme par le Cte Odart. La vigne est plus faible ; du reste les deux cépages se ressemblent et le Pecoui-Touar n'est qu'une variété du Braquet. » Le Cte Odart, qui n'avait pas étudié le cépage sur place et l'avait reçu d'un correspondant habitant Nice, l'identifie au Pecoui-Touar, mais il convient que dans cet envoi de Nice se trouvaient plusieurs variétés portant le même nom, mais différant beaucoup par la couleur et la grosseur des grains, et par un goût plus agréable que le cépage qu'il considérait comme le vrai Braquet (et qui était en réalité le Pecoui-Touar). Pour le distinguer, il l'appelle le *Braquet des Jardins*. A. Pellicot qui, tout en donnant le Braquet comme identique au Pecoui-Touar, n'en est pas bien certain, ajoute : « Il m'a été certifié que le Braquet des bords du Var, quoiqu'il ait le feuillage et les sarments semblables à ceux du Pecoui-Touar (?), donne cependant un raisin de meilleure qualité. C'est une assertion que je n'ai pas encore vérifiée. » Il ne le connaissait donc pas plus que le Cte Odart et tout, dans la description qu'il en trace, prouve qu'il n'avait en vue que le Pecoui-Touar. Le vrai Braquet n'a jamais quitté le comté de Nice, et le cépage cultivé à Toulon et dans le département du Var est bien le Pecoui-Touar.

J'ai dit plus haut que ce cépage variait beaucoup suivant le terrain où on le rencontre, et ce sont probablement ces différentes formes qui ont été la cause de la confusion qui règne à son égard. Partout, son raisin donne un excellent vin auquel on ne peut appliquer ce que dit Pellicot du vin du Pecoui-Touar : « Ce cépage mûrit tardivement, comme le « Carignan ; donne un vin faible, peu coloré, d'une clarification difficile et qui fermente « longtemps. Ce vin est sujet à s'altérer et à contracter un goût désagréable, etc. ; il est « inférieur à celui de l'Ugni noir (lisez Aramon) qui peut être fait à part et sans mélange, « tandis que celui du Pecoui-Touar ne doit entrer tout au plus que pour le quart ou le « cinquième dans la vendange avec le moût de cépages plus alcooliques. Pour obtenir « de cette vigne un vin passable, il faut que le raisin soit bien mûr ; dans ce cas même, le « moût dépasse rarement 10 degrés glucométriques. »

Le vin du vrai Braquet, au contraire, arrive toujours après sa fermentation, qui est régulière et facile, à 12 et même 14° d'alcool ; il est très fin, et, loin de s'altérer, il gagne avec l'âge et c'est bien lui qui a donné au vin du Bellet sa bonne réputation. La vinification des raisins du Braquet mélangés toujours avec d'autres raisins est facile, et la fermentation est généralement complètement terminée après cinq jours de cuvaison.

Ce cépage se prête à toutes les tailles courtes, mais il s'épuise vite dès qu'on lui laisse

F. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS Paris.

Braquet blanc

quelques longs bois. Son affinité avec [illegible] dans les terrains calcaires des Alpes Maritimes [illegible] plus belles souches.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse [illegible] même dans les terrains siliceux (rare fort) [illegible]

Bourgeons, ronds et obtus, gris brun ; en [illegible] jeunes feuilles entourées d'un liseré violet et [illegible] deux faces.

Rameaux, forts, [illegible] et d'une longueur moyenne [illegible] sans ramifications ; forts, bien ronds et renflés [illegible] longs ; bois aoûtés d'un beau brun de Sienne [illegible] avec un léger reflet violet ; vrilles peu nombreuses [illegible]

Feuilles, grandes et rondes, avec [illegible] variables, souvent fermés, ce qui donne [illegible] daires bien marqués ; sinus pétiolaire bien ouvert [illegible] couverte d'un duvet aranéeux très serré. — [illegible] maturité, les feuilles se couvrent presque toujours [illegible]

Fruits. — *Grappes*, cylindriques, courtes, [illegible] Braquet blanc seulement ; situées aux 2e et 3e nœuds [illegible] heure ligneux jusqu'au nœud pédonculaire se détachant [illegible] celles grêles et longs ; pinceau court et volumineux. — [illegible] du côté du bourrelet aussi bien que du côté du dégât [illegible] foncé et prunée, chair ferme, sucrée et sans saveur [illegible] ment bien formées chez le Braquet rouge, mais souvent [illegible] bec très allongé : face ventrale d'un beau [illegible] apparente et ronde ; raphé marqué.

BRAQUET BLANC

Synonymie. — Brachetto [illegible] lard (?), Quillat (?).

Observations. — Le Braquet [illegible] ordinaire, il ne peut y avoir aucun [illegible] qui concerne la synonymie [illegible] synonymie. La description [illegible]

BIBLIOGRAPHIE. — [illegible] p. 514. — Pulliat, Ampélographie [illegible] universelle (p. 26). — [illegible]

Braquet blanc

quelques longs bois. Son affinité avec tous les porte-greffes américains est bonne, mais, dans les terrains calcaires des Alpes-Maritimes, ce sont les Berlandieri qui donnent les plus belles souches.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse dans les terrains profonds et toujours robuste même dans les terrains maigres ; tronc fort ; port érigé ; écorce lisse et adhérente.

Bourgeons, ronds et obtus, gris brun ; en s'ouvrant ils prennent une teinte blanchâtre ; jeunes feuilles entourées d'un liseré violet et restant assez longtemps duveteuses sur les deux faces.

Rameaux, forts, érigés et d'une longueur moyenne qui dépasse rarement 1 mètre à 1 m 50, sans ramifications ; forts, bien ronds et renflés aux nœuds mais jamais aplatis ; mérithalles longs ; bois aoûtés d'un beau brun de Sienne et striés d'une nuance plus foncée, souvent avec un léger reflet violet ; vrilles peu nombreuses, faibles et se lignifiant de bonne heure.

Feuilles, grandes et rondes, avec denture grossière et inégale ; sinus supérieurs variables, souvent fermés, ce qui donne alors à la feuille un aspect trilobé ; sinus secondaires bien marqués ; sinus pétiolaire bien ouvert ; page supérieure glabre, page inférieure couverte d'un duvet aranéeux très serré. — Pétiole long et teinté de violet. Vers la maturité, les feuilles se couvrent presque toujours de plaques violettes foncées.

Fruits. — *Grappes*, cylindriques, courtes, obtuses et serrées, rarement ailées et chez le Braquet blanc seulement ; situées aux 3e et 4e nœuds ; pédoncule fort, court et de bonne heure ligneux jusqu'au nœud pédonculaire, se détachant du sarment à angle droit ; pédicelles grêles et longs ; pinceau court et volumineux. — *Grains*, gros, globuleux et aplatis du côté du bourrelet aussi bien que du côté du stigmate ; peau épaisse, résistante, bleu foncé et pruinée ; chair ferme, sucrée et sans saveur spéciale. Graines, 2 à 5, généralement bien formées chez le Braquet rouge, mais souvent avortées chez le Braquet blanc ; bec très allongé ; face ventrale d'un beau gris argenté ; face dorsale brun foncé ; chalaze apparente et ronde ; raphé marqué.

BRAQUET BLANC

Synonymie. — Brachetto blanco (*Cte Odart*) ; Brachet blanc ; Jurançon (?), Quillard (?), Quillat (?).

Observations. — Le Braquet blanc de Nice est bien la forme blanche du Braquet ordinaire, il ne peut y avoir aucun doute à ce sujet. Je suis moins affirmatif quant à ce qui concerne la synonymie avec le *Jurançon* ou *Quillard*. Le Cte Odart indique cette synonymie. La description qu'en donne Pulliat s'applique au Braquet blanc, ainsi que

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 520). — Pulliat : Le Vignoble (t. II, p. 51). — Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 168). — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (p. 26). — H. Goethe (p. 128).

la figure qui accompagne le texte. Jules Seillan dit que ce cépage est très répandu dans le vignoble du Condomois (Gers) et particulièrement dans les cantons de Vic-Fezensac, de Jegun, de Valence et de Condom, et il ajoute qu'il est difficile de retrouver l'origine certaine de cette vigne. Pulliat croit que l'introduction du Jurançon dans le Gers est d'une date relativement récente, car aucun auteur n'en parle. Dans la longue nomenclature des cépages blancs dressée par « la subdélégation de Condom, en 1788, nous ne trouvons aucune dénomination, aucune synonymie, aucune description qui puisse se rattacher au Jurançon... ». Le Dr Guyot cite le Jurançon (Quillard, plant dressé) comme entrant dans l'encépagement du Gers.

Le Cte de Rovasenda doute cependant de l'identité de ces deux cépages, mais son doute ne s'appuie que sur la forme de la feuille qui ressemble pour le cépage qu'on lui a désigné comme *Braghetto blanco* à celui du Colombaud. J'ai dit plus haut que les Braquet ont des formes essentiellement variables et j'ai trouvé souvent sur la même souche des feuilles presque rondes comme celles du Colombaud, des feuilles trilobées et même des feuilles avec cinq lobes bien prononcés. Pulliat constate le même fait chez le Jurançon. Il semblerait donc que la synonymie adoptée par le Cte Odart doit être maintenue. Cependant, dans les Basses-Pyrénées, aucun cépage, nous dit M. H. de Lapparent, n'existe portant le nom réel de Jurançon. Ce nom est seulement appliqué en Charentes. Or le Jurançon des Charentes (Quillard, Quillat, Plant dressé) n'a aucune analogie, ni par les feuilles, ni par les grains, ni par l'époque de maturité avec le Braquet blanc.

Le Braquet blanc est moins répandu dans les Alpes-Maritimes que le Braquet noir; on le trouve cependant encore dans presque toutes les vignes, notamment dans celles de Bellet, sur la rive gauche du Var. Il est fertile, surtout entre la 6e et 15e année de sa plantation; plus tard sa production diminue, mais, comme son raisin est très bon, on le maintient. Ses raisins vinifiés seuls ou avec la Fuëlla blanche donnent un vin excellent et d'une grande finesse, et se conservant très bien.

La description du Braquet noir s'applique sur tous les points au Braquet blanc; le raisin de ce dernier est quelquefois plus ailé et ses feuilles sont généralement d'un vert plus clair; la souche a souvent un port plus érigé. A ces exceptions près tous les caractères sont les mêmes.

L. Reich.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Panea

PANEA

Synonymie. — [illegible]

Observations. — La [illegible] et on ne la trouve plus [illegible] pas non plus dans la [illegible] Nice qui y sont cultivés de longue [illegible] Valentin), et tant d'autres qui, avant une maturité tardive et y avant trouvé des conditions climatériques toutes spéciales, n'ont jamais été cultivés, — en dehors de quelques collections —, dans le reste de la France.

La Panea est un cépage peu fertile, mais dont le vin a une grande finesse qui a fait sa réputation des vins de la Gaude. Le Dr Guyot dit, dans son *Etude des vignobles de France* : « Le vin de la Gaude est produit par la Panea, raisin précoce, qui pourrissant pas et donnant un moût de bonne qualité, par le Braquet et par la Clairette. Le vin de la Gaude se conserve parfaitement en tonneau et sur lie; on ne soutire point, il se [illegible] pendant un grand nombre d'années... Le vin de la Gaude est vraiment très remarquable par sa couleur, par sa force, par sa saveur, en même temps par son bouquet et par son action tonique et bienfaisante, après 5 à 6 ans. Il ne laisse aucune des impressions chaudes et de rancio des vins forts du Midi; il désaltère au contraire parfaitement et supporte l'eau sans perdre sa saveur franche. » J'ai tenu à citer ce passage parce qu'il [illegible] bien les vins qu'on obtient avec la Panea et qui se rapprochent des vins de Bordeaux; tandis que les vins du Bellet, où la Panea n'entre que dans une proportion insignifiante, rappellent beaucoup plus les vins de la Bourgogne.

Le Dr Guyot s'est trompé quand il parle de la maturité précoce de la Panea, car elle mûrit en même temps et même plus tardivement que les cépages blancs avec lesquels elle est associée : la *Clairette ronde* (Ugni blanc), le *Rôle* (Valentin) et la Clairette ordinaire; il y a eu là évidemment une erreur d'information; la maturité de la Panea est de 3e époque.

Comme ce cépage n'est pas fertile, on le délaisse dans les nouvelles plantations et on ne le trouve que dans une proportion bien moindre que dans l'ancien vignoble de la Gaude, à Saint-Paul, à la Colle, à Vence et sur toute la rive droite du Var; elle se maintient mieux dans le vignoble de Nice.

BIBLIOGRAPHIE. — [illegible]

Panca

PANEA

Synonymie. — Panea nero, Negroun, Negrot.

Observations. — La *Panea* est inconnue en dehors du département des Alpes-Maritimes, et on ne la trouve plus sur la côte ligurienne au-delà de San-Remo ; on ne la rencontre pas non plus dans la Provence occidentale. C'est un de ces anciens cépages du comté de Nice qui y sont cultivés de temps immémorial comme la Fuëlla, le Braquet, le Rôle (Valentin), et tant d'autres qui, ayant une maturité tardive et y ayant trouvé des conditions climatériques toutes spéciales, n'ont jamais été cultivés, — en dehors de quelques collections —, dans le reste de la France.

La Panea est un cépage peu fertile, mais dont le vin a une grande finesse qui a fait la réputation des vins de la Gaude. Le Dr Guyot dit, dans son *Étude des vignobles de France* : « Le vin de la Gaude est produit par la Panea, raisin précoce, ne pourrissant pas et donnant un moût de bonne qualité, par le Braquet et par la Clairette. Le vin de la Gaude se conserve parfaitement en tonneau et sur lie ; on ne soutire point, il se garde pendant un grand nombre d'années... Le vin de la Gaude est vraiment très remarquable, par sa couleur, par sa force, par sa saveur, en même temps par son bouquet et par son action tonique et bienfaisante, après 5 à 6 ans. Il ne laisse aucune des impressions chaudes et de rancio des vins forts du Midi ; il désaltère au contraire parfaitement et supporte l'eau sans perdre sa saveur franche. » J'ai tenu à citer ce passage parce qu'il caractérise bien les vins qu'on obtient avec la Panea et qui se rapprochent des vins de Bordeaux ; tandis que les vins du Bellet, où la Panea n'entre que dans une proportion insignifiante, rappellent beaucoup plus les vins de la Bourgogne.

Le Dr Guyot s'est trompé quand il parle de la maturité précoce de la Panea, car elle mûrit en même temps et même plus tardivement que les cépages blancs avec lesquels elle est associée : la *Clairette ronde* (Ugni blanc), le *Rôle* (Valentin) et la Clairettte ordinaire ; il y a eu là évidemment une erreur d'information ; la maturité de la Panea est de 3e époque.

Comme ce cépage n'est pas fertile, on le délaisse dans les nouvelles plantations et on ne le trouve que dans une proportion bien moindre que dans l'ancien vignoble de la Gaude, à Saint-Paul, à la Colle, à Vence et sur toute la rive droite du Var ; elle se maintient mieux dans le vignoble de Nice.

BIBLIOGRAPHIE. — Dr Guyot : Étude des vignobles de France (I, p. 30). — Pulliat : Le Vignoble (I, p. 173). — Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 267). — Cte J. de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (p. 149). — H. Gœthe : Handbuch der Ampelographie (p. 172).

Le raisin de la Panea se millerande facilement et il faut avoir soin de bien sélectionner les boutures ou les greffons à employer dans les nouvelles plantations pour leur assurer une fertilité relative, qui ne dépasse pas 25 à 30 hectolitres par hectare. Cette tendance à la coulure et au millerandage indique que la taille courte lui convient surtout; néanmoins, on trouve dans l'arrondissement de Grasse un mode de taille qui enchantait le Dr Guyot dans sa visite à ce vignoble. Les souches y sont conduites à un long bois abaissé en trajectoire et attaché à un roseau fixé sur la tête des souches formant la ligne de passage et dressées, à cet effet, dès la troisième année, à 35 ou 40 centimètres de hauteur. Le résultat qu'on obtient n'est pas mauvais, mais il serait meilleur si on laissait un courson de retour à chaque souche, destiné à produire uniquement du bois à fruit pour l'année suivante.

La vendange des raisins de la Panea, et des autres cépages qui composent les vignobles de la rive droite du Var, se fait généralement avec beaucoup de soin; malheureusement beaucoup de vignerons ne font plus leur vin mais vendent les raisins à Nice, Grasse et Cannes. Ceux qui le font encore ne laissent cuver que 3 à 4 jours; autrefois on se contentait même de 48 heures, et malgré cela on obtenait un vin très coloré et fin, grâce au mélange des raisins blancs de la Clairette et du Rôle avec ceux de la Panea.

La Panea a trouvé son porte-greffe de prédilection dans les Berlandieri; elle prospère assez bien greffée sur Rupestris-Ganzin et Rupestris du Lot, mais elle périclite dès la 5e ou 6e année quand on la greffe sur Riparia.

DESCRIPTION. — Souche, d'une vigueur moyenne; à port érigé; avec écorce adhérente.

Bourgeons, ronds, légèrement pointus; jeunes feuilles rondes, blanchâtres et duveteuses tant qu'elles sont petites.

Rameaux, courts et grêles; sarments aoûtés d'un brun clair assez uniforme; à mérithalles courts, peu renflés aux nœuds; bois dur, avec moelle peu abondante; vrilles fines, se bifurquant et se lignifiant de bonne heure.

Feuilles, adultes, grandes, glabres des deux côtés et même brillantes à la page supérieure, entières, rondes; sinus supérieur à peine marqué; sinus secondaires bien apparents; sinus pétiolaire le plus souvent fermé; dentelure irrégulière et plus obtuse à la base des feuilles que vers la pointe, souvent des dents aiguës alternent avec des dents obtuses — Pétiole grêle et aussi long que le diamètre de la feuille, légèrement teinté de violet à la base.

Fruits. — *Grappes*, assez longues, lâches, coniques, souvent ailées et se ramifiant; situées aux 3e et 4e nœuds; pédoncule grêle et court jusqu'au nœud mais toujours long à partir de ce point et se bifurquant très souvent à cet endroit en donnant naissance à un grappillon qui prend quelquefois des dimensions assez grandes; pédicelles longs et grêles, plus colorés vers le bourrelet qui est assez épais. — *Grains*, ronds et plutôt petits; sur les souches vieilles ou mal sélectionnées on trouve assez souvent des grains plus petits qui restent verts; peau épaisse et très résistante aux intempéries, noir pruinée; chair à saveur spéciale et astringente, ferme jusqu'à complète maturité. Graines petites, au nombre de 2, et quelquefois manquant complètement.

L. Reich.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Mourvaison

MOURVAISON

Synonymie. — Raisin des Maures. Mourvès. Servan. Espagnol. Mourvedre. Provençal (Alpes-Maritimes).

Observations. — Il m'a été impossible de retrouver ce cépage en dehors des Alpes-Maritimes, où il est assez répandu dans les communes de Grasse et de la zone littorale du Var (Montélegno). Il a beaucoup de qualités et peu de défauts, pour ne pas dire graves. Il est très rustique, prodigieux et assez régulier dans ses productions, ses fruits ne sont pas exposés à la pourriture et, même avec des vendanges tardives, ils arrivent toujours sains à la cuve.

Sans être un cépage fin, il a cependant une grande valeur et on l'apprécie à Grasse où on en a aperçu lors de la reconstitution des vignes après le désastre phylloxérique. Comme malheureusement dans beaucoup d'autres régions, on tenait peu de compte, dans l'encépagement du vignoble nouveau, des anciens cépages du pays, on sacrifiait tout à la quantité et à la couleur : l'Aramon et les cépages fins tels remplacèrent les Mourvèdre (Trinchera), Ugni blanc, Pascal, Braquet et bien d'autres excellents cépages. Mais on s'aperçut bien vite que le vin obtenu avec les cépages nouveaux ne valait pas l'ancien et qu'il avait surtout le défaut de ne pas se conserver. On revint donc peu à peu aux cépages anciens et on donna une place de plus en plus grande au Mourvaison qui, tout en donnant la quantité, produisait un vin aussi coloré et bien supérieur à toute épreuve.

Deux raisons contribuent à sa fuite : les semis du Mourvaison sont très tardifs, autant que ceux de la Mondeuse et des Cabernet, et, en outre, même à une époque très avancée, il s'y trouve toujours un assez grand nombre de grains verts qui communiquent au vin une dose d'acidité assez élevée. De là, sans doute, la défaveur dont il semble ici ; car, comme on a l'habitude de rendre les vins responsables de tous les maux, on reproche en général aux vins et le petit vigneron en particulier, les grains verts du Mourvaison le remplissent naturellement de tous les défauts que les raisins du Mourvaison le vin se ressentait mal.

D'un autre côté, ces nombreux grains verts donnent à la grappe du Mourvaison un aspect mal mûr, et ont été probablement la cause que ce cépage, fort répandu, il est resté confiné dans une partie assez restreinte des Alpes-Maritimes et notamment dans le nord du département du Var. Exceptionnellement on le trouve encore dans quelques vieilles vignes de la chaîne des Maures, mais pour ce dernier département le Montélegno. On ne peut faire que des suppositions au sujet de l'origine de ce cépage. Il donne encore, à Raisin des Maures, il est très probable que nos anciens Grecs

Mourvaison

MOURVAISON

Synonymie. — Raisin des Maures, Mouenc, Negrau, Marvaison, Mourvezon, Mourveson (Alpes-Maritimes).

Observations. — Il m'a été impossible de retrouver ce beau cépage en dehors des Alpes-Maritimes, où il est assez répandu dans les environs de Grasse et sur la rive droite du Var (Montélegno). Il a beaucoup de qualités et je ne lui connais point de défauts graves. Il est très rustique, productif et résiste bien aux maladies cryptogamiques ; ses fruits ne sont pas exposés à la pourriture, et, même avec une maturité très avancée, ils arrivent toujours sains à la cuve.

Sans être un cépage fin, il a cependant une grande valeur et les vignerons de Grasse s'en sont aperçus lors de la reconstitution des vignes après le désastre phylloxérique. Comme malheureusement dans beaucoup d'autres régions on ne tenait que très peu de compte, dans l'encépagement du vignoble nouveau, des anciens cépages du pays, on sacrifiait tout à la quantité et à la couleur : l'Aramon et les hybrides Bouschet remplaçaient les Mourvèdre (Trinchera), Ugni blanc, Panea, Braquet et tant d'autres vieux cépages. Mais on s'aperçut bien vite que le vin obtenu avec les cépages nouveaux ne valait pas l'ancien et qu'il avait surtout le défaut de ne pas se conserver. On revint alors peu à peu aux cépages anciens et on donna une place de plus en plus grande au Mourvaison qui, tout en donnant la quantité, produisait un vin assez coloré et d'une conservation à toute épreuve.

Deux raisons contribuent à ce fait : les raisins du Mourvaison sont très tannifères, autant que ceux de la Mondeuse et des Cabernet, et en outre, même à une époque très avancée, il s'y trouve toujours un assez grand nombre de grains verts qui communiquent au vin une dose d'acidité assez élevée. Ce qui serait un défaut ailleurs devient une qualité ici ; car, comme on a l'habitude de vendanger très mûr dans cette région, l'acidité manque en général aux vins et le petit vigneron ne connaît pas l'emploi de l'acide tartrique, les grains verts du Mourvaison le remplacent avantageusement ; on s'est aperçu que sans les raisins du Mourvaison le vin se conservait mal.

D'un autre côté, ces nombreux grains verts donnent à la grappe du Mourvaison un aspect mal mûr, et ont été probablement la cause que ce cépage ne s'est pas répandu et est resté confiné dans une partie assez restreinte des Alpes-Maritimes ; il existerait cependant dans le nord du département du Var. Exceptionnellement, on le trouve encore dans quelques vieilles vignes de la chaîne des Maures, mais son centre de culture est Grasse et le Montélegno. On ne peut faire que des suppositions sur son origine ; le nom qu'on lui donne encore, « Raisin des Maures », n'indiquerait-il pas une origine africaine ? N'aurait-il

pas été importé dans la Basse-Provence par les Sarrasins pendant leur occupation du pays? Ne pourrait-on pas retrouver le cépage dans la Kabylie ou le Maroc?

Dans son ensemble, le Mourvaison ne rappelle aucun cépage du Midi; de loin on trouverait peut-être quelques ressemblances avec l'Espar-Mourvèdre, mais son port est étalé et ses feuilles et ses sarments en diffèrent notablement.

DESCRIPTION. — Souche, forte, vigoureuse; à tronc moyen; port mi-érigé; écorce compacte et dense.

Bourgeons, coniques et fortement empatés; bourgeonnement blanc et duveteux; les jeunes feuilles sont couvertes d'un épais feutrage blanc.

Rameaux, mi-étalés, ronds et relativement faibles eu égard à la forme vigoureuse de la souche; mérithalles plutôt courts, déprimés dans leur centre, plus épais vers les nœuds, largement striés; sarments brun clair, lisses, renflés aux nœuds qui sont plus colorés et prennent à l'aoûtement des reflets pourpres; vrilles fortes et courtes.

Feuilles, moyennes, rondes et planes; face supérieure glabre et d'un vert assez foncé; page inférieure, et surtout les nervures, couverte d'un épais duvet aranéeux, d'un vert foncé, et se couvrant à la maturité de larges macules pourpres, surtout le lobe supérieur; sinus latéraux supérieurs assez creusés et peu ouverts; sinus latéraux inférieurs à peine indiqués par une échancrure; sinus pétiolaire profond et ouvert; dentelure inégale, aiguë; nervures fortes et proéminentes à la face supérieure, d'un vert jaunâtre plus clair que le limbe. — Pétiole grêle, vert foncé, à large embase, formant angle presque droit avec le limbe.

Fruits. — *Grappes*, très grandes, pyramidales, ailées, assez compactes et conservant, même à complète maturité, de nombreux grains verts; pédoncule fort et ligneux, sans nœud pédonculaire indiqué; pédicelles grêles et longs, entourés d'un épais bourrelet verruqueux à son point d'attache au grain; pinceau très petit. — *Grains*, ellipsoïdes; peau rouge noire ou bleu rougeâtre, épaisse et résistante, pruinée, toujours moins colorée vers le pédicelle; chair fondante, sucrée, sans saveur spéciale. Graines par trois, petites et rondes, brun foncé des deux côtés; chalaze ronde et bien marquée; raphé à peine indiqué; bec court et obtus.

L. Reich.

Imp. F. CHAMPENOIS. Paris.

Roussée

ROUSSÉE

Observations. — Le nom de Roussée a été appliqué à beaucoup d'autres cépages qui, généralement, sont plus connus sous d'autres noms. Mais le *Roussée* ou *Roussée blanche* dont il s'agit ici n'a aucune autre synonyme dans toute la partie centrale des Alpes-Maritimes, seule contrée où j'aie constaté sa culture ou plutôt sa présence. Nulle part, on ne trouve ce cépage en nombre, il n'existe qu'à l'état sporadique dans presque toutes les vignes des Alpes-Maritimes. Le capitaine Hugues, qui possède une des plus belles collections de cépages des Alpes-Maritimes, m'écrit à son sujet : « La Roussée est cultivée entre Cannes et Grasse de temps immémorial ; nos mères en prélevaient toujours une petite provision de raisins, au moment de la maturité, qu'elles trempaient dans une lessive bouillante et qu'elles faisaient sécher ensuite au soleil, sur des claies, en guise de raisins de Malaga, et j'ajoute qu'ils étaient très bons. » Le même usage existait dans le Var et les Bouches-du-Rhône, mais à la place des raisins de la Roussée, on employait ceux du « Mayorquin ».

On a connu autrefois une *Roussée noire*, mais le capitaine Hugues l'a cherchée vainement depuis dix ans ; il ne désespère pas de la retrouver.

Ce cépage est assez productif. Il est peu sujet au Mildiou ; deux traitements cupriques, appliqués le premier quand les pousses jeunes ont 15 à 20 cm. de longueur, et le second un peu avant la floraison, suffisent généralement pour l'en préserver. Quant à l'Oïdium, il y est peu exposé, et un soufrage au moment de la floraison suffit. Le porte-greffe qui lui convient le mieux est le Berlandieri, sur lequel j'ai vu les plus belles souches chez le capitaine Hugues, tandis que, dans les vignes voisines, où il est presque toujours greffé sur Riparia Gloire, les souches sont souffreteuses et se chlorosent régulièrement.

Dans les vignes où il se trouve encore, on lui applique la taille en gobelet avec 3 bras à 2 coursons, et souvent même un seul seulement ; mais je puis dire par expérience que la taille à cordon permanent lui convient fort bien, en donnant au cordon 7 à 8 portants qu'on taille à 2 yeux francs : on peut même laisser à l'extrémité du cordon un long bois qui doit être renouvelé chaque année. Dans ces conditions on obtient facilement 4 à 5 kilog. de raisins par souche.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à tronc fort ; port étalé ou semi-érigé ; écorce fine et brun grisâtre.

Bourgeons, gros, coniques, déprimés, à écailles épaisses ; jeunes feuilles, légèrement blanchâtres ; les petites feuilles, déjà profondément découpées, sont couvertes d'un

Ampélographie

Roussie

ROUSSÉE

Observations. — Le nom de Roussée a été appliqué à beaucoup d'autres cépages qui, généralement, sont plus connus sous d'autres noms, tandis que la *Roussée* ou *Roussée blanche* dont il s'agit ici n'a aucune autre synonyme dans toute la partie centrale des Alpes-Maritimes, seule contrée où j'aie constaté sa culture ou plutôt sa présence. Nulle part, on ne trouve ce cépage en nombre, il n'existe qu'à l'état sporadique dans presque toutes les vignes des Alpes-Maritimes. Le capitaine Hugues, qui possède une des plus belles collections de cépages des Alpes-Maritimes, m'écrit à son sujet : « La Roussée est cultivée entre Cannes et Grasse de temps immémorial ; nos mères en prélevaient toujours une petite provision de raisins, au moment de la maturité, qu'elles trempaient dans une lessive bouillante et qu'elles faisaient sécher ensuite au soleil, sur des claies, en guise de raisins de Malaga, et j'ajoute qu'ils étaient très bons. » Le même usage existait dans le Var et les Bouches-du-Rhône, mais à la place des raisins de la Roussée, on employait ceux du « Mayorquin ».

On a connu autrefois une *Roussée noire*, mais le capitaine Hugues l'a cherchée vainement depuis dix ans ; il ne désespère pas de la retrouver.

Ce cépage est assez productif. Il est peu sujet au Mildiou ; deux traitements cupriques, appliqués le premier quand les pousses jeunes ont 15 à 20 cm. de longueur, et le second un peu avant la floraison, suffisent généralement pour l'en préserver. Quant à l'Oïdium, il y est peu exposé, et un soufrage au moment de la floraison suffit. Le porte-greffe qui lui convient le mieux est le Berlandieri, sur lequel j'ai vu les plus belles souches chez le capitaine Hugues, tandis que, dans les vignes voisines, où il est presque toujours greffé sur Riparia Gloire, les souches sont souffreteuses et se chlorosent régulièrement.

Dans les vignes où il se trouve encore, on lui applique la taille en gobelet avec 3 bras à 2 coursons, et souvent même un seul seulement ; mais je puis dire par expérience que la taille à cordon permanent lui convient fort bien, en donnant au cordon 7 à 8 portants qu'on taille à 2 yeux francs ; on peut même laisser à l'extrémité du cordon un long bois qui doit être renouvelé chaque année. Dans ces conditions on obtient facilement 4 à 5 kilog. de raisins par souche.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à tronc fort ; port étalé ou semi-érigé ; écorce fine et brun grisâtre.

Bourgeons, gros, coniques, déprimés, à écailles épaisses ; jeunes rameaux verts, légèrement blanchâtres ; les petites feuilles, déjà profondément découpées, sont couvertes d'un

léger duvet blanc qui disparaît à la face supérieure dès que les feuilles ont la grosseur d'une pièce d'un franc, la face inférieure le conservant un peu plus longtemps; jeunes grappes de fleurs tomenteuses, à pointes envinées.

Rameaux, longs, cylindriques, droits, moyens de grosseur ou grêles, à mérithalles plutôt longs, à stries nettement délimitées et fines; nœuds peu proéminents; sarments herbacés d'un vert jaunâtre clair et luisants; à l'aoûtement, d'une belle couleur jaune roux; vrilles grêles et longues, bifurquées.

Feuilles, grandes, de forme plutôt allongée; vert foncé, glabres, chagrinées et bullées à la page supérieure, garnies d'un très léger duvet aranéeux à la page inférieure, surtout sur les nervures, qui sont très saillantes; profondément découpées et quinquelobées, sinus supérieurs et secondaires très profonds, sinus pétiolaire souvent fermé; dentelure inégale, dents grandes, bien découpées, très affilées. — Pétiole long, fort, toujours coloré de rouge violet à sa base et coudé à son point d'attache au limbe, de façon à présenter la feuille bien horizontalement. Coloration des feuilles vert sombre, elles ressemblent de loin aux feuilles du Tibouren.

Fruits. — *Grappes* grandes, lâches, cylindriques, rarement ailées; pédoncule mince, se lignifiant de bonne heure et se bifurquant souvent pour porter un aileron qui se confond généralement avec sa grappe; pédicelles grêles et longs, à bourrelet peu épais, aplati et discoïde; rafle mince, d'un vert brun sale. — *Grains*, gros, sub-ellipsoïdes, se détachant de la grappe avec facilité, au point qu'il n'en reste souvent que très peu à la maturité (seconde époque de Pulliat); peau ferme et résistante, transparente, légèrement verdâtre et prenant à complète maturité des teintes rousses très belles, qui lui ont valu son nom; chair juteuse, plus ou moins croquante, à saveur simple mais fine.

L. Reich.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Noir hâtif de Marseille

NOIR HATIF DE MARSEILLE

Observations. — Obtenu de semis par notre père Antoine Besson, quelques années avant l'invasion phylloxérique, le *Noir hâtif de Marseille* fut très recommandé par Groton Bazille, grand amateur de fruits, à qui avait été fait un envoi de boutures. La préoccupation de reconstituer les vignes détruites par les cépages américains fit oublier, un peu à tort, cette variété. C'est un raisin de table et de cuve, que les départements de l'Oise et Seine-et-Oise cultivent, à cause de sa précocité, avec grand profit aujourd'hui. On le retrouve dans de nombreuses collections d'amateurs français et étrangers, greffé soit sur Aramon × Rupestris Ganzin nos 1 et 2, soit sur Rupestris du Lot, Mourvèdre × Rupestris 1202, Riparia × Rupestris 3306, 3309, 101[14], sur lesquels il vient bien.

Cette variété peut être taillée en gobelet; mais elle vient mieux conduite en cordon horizontal, si la taille est en rapport avec la fertilité, la nature du terrain et les fumures. Elle se prête bien au transport, si l'emballage est fait avec soin. Mais ne voudrait-on pas utiliser ce cépage comme raisin de table de primeur, qu'on aurait l'avantage d'en faire du vin rosé musqué, sont liquoreux, soit sec, d'excellente qualité. La maturité a lieu presque à la même époque que celle de la Madeleine Angevine. Une grappe pèse en moyenne 200 à 250 grammes.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à port érigé et à tronc prenant avec l'âge un assez grand développement; à écorce grossière, se détachant en lanières irrégulières.

Bourgeons, gros, simples, glabres, lisses, d'un grenat clair, avec de jeunes feuilles grosses, bilobées, à lobes découpés assez profondément; bourgeonnement peu actif.

Rameaux, longs, assez forts, légèrement aplatis, à direction verticale, pourvus de vrilles annulées au sommet et fortes à la base, glabres, ramenus herbacés verts avec faible vinosité; à la maturité du fruit ils deviennent vineux, avec des nœuds légèrement verdâtres; nœuds presque plats; mérithalles de longueur moyenne, courts à la base du sarment, presque lisses, peu luisants, légèrement pruinés et légèrement aplatis; bois assez dur; moelle épaisse et dense; diaphragmes épais; vrilles discontinues, grossies, bifurquées, longues, épaisses (avant la maturité des fruits les vrilles de la partie basse du sarment se dessèchent totalement).

Feuilles, glabres, lisses, de grandeur moyenne ou assez moyenne, parfois légèrement bullées, sans duvet apparent à la face supérieure d'un vert foncé à la face supérieure et vert jaunâtre à la page inférieure, munies de dents aiguës, glabres; dents terminées par un mucron légèrement vineux; sinus latéraux peu larges, parfois fermés; sinus

J. Troncy

Noir hâtif de Marseille

NOIR HATIF DE MARSEILLE

Observations. — Obtenu de semis par notre père Antoine Besson, quelques années avant l'invasion phylloxérique, le *Noir hâtif de Marseille* fut très recommandé par Gaston Bazille, grand amateur de fruits, à qui avait été fait un envoi de boutures. La préoccupation de reconstituer les vignes détruites par les cépages américains fit oublier, un peu à tort, cette variété. C'est un raisin de table et de cuve, que les départements de l'Oise et Seine-et-Oise cultivent, à cause de sa précocité, avec grand profit aujourd'hui. On le retrouve dans de nombreuses collections d'amateurs français et étrangers, greffé soit sur Aramon × Rupestris Ganzin nos 1 et 2, soit sur Rupestris du Lot, Mourvèdre × Rupestris 1202, Riparia × Rupestris 3306, 3309, 101[14], sur lesquels il vient bien.

Cette variété peut être taillée en gobelet; mais elle vient mieux conduite en cordon horizontal, si la taille est en rapport avec la fertilité, la nature du terrain et les fumures. Elle se prête bien au transport, si l'emballage est fait avec soin. Mais ne voudrait-on pas utiliser ce cépage comme raisin de table de primeur, qu'on aurait l'avantage d'en faire du vin rosé musqué, soit liquoreux, soit sec, d'excellente qualité. La maturité a lieu presque à la même époque que celle de la Madeleine Angevine. Une grappe pèse en moyenne 200 à 250 grammes.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, à port érigé et à tronc prenant avec l'âge un assez grand développement; à écorce grossière, se détachant en lanières irrégulières.

Bourgeons, gros, simples, glabres, lisses, d'un grenat clair, avec de jeunes feuilles épaisses, bilobées, à lobes découpés assez profondément; bourgeonnement précoce.

Rameaux, longs, assez forts, légèrement aplatis, à direction verticale; jeunes rameaux amincis au sommet et forts à la base, glabres; rameaux herbacés verts, avec teinte vineuse; à la maturité du fruit ils deviennent vineux, avec les nœuds légèrement verdâtres; nœuds presque plats; mérithalles de longueur moyenne, courts à la base du sarment, presque lisses, peu luisants, légèrement pruinés et légèrement aplatis; bois assez dur; moelle épaisse et dense; diaphragmes épais; vrilles discontinues, grosses, bifurquées, longues, épaisses (avant la maturité des fruits, les vrilles de la partie basse du sarment se dessèchent totalement).

Feuilles, glabres, lisses, de grandeur moyenne ou sous-moyenne, parfois légèrement bullées, sans duvet apparent à la face inférieure; d'un vert foncé à la face supérieure et vert jaunâtre à la page inférieure; nervures saillantes, glabres; dents terminées par un mucron légèrement vineux, aussi longues que larges; parenchyme cassant; lobes

latéraux supérieurs plus développés et lobe terminal terminé par une dent très prononcée ; sinus pétiolaire profond et aigu ; limbe formant gouttière suivant la nervure centrale avec les côtés légèrement bombés. — Pétiole de longueur moyenne, gros, renflé à son insertion, d'un vert jaunâtre, avec raies vineuses, formant avec le plan du limbe un angle obtus. Les feuilles deviennent vineuses à l'approche de la maturité, en commençant par les bords des lobes ; les nervures de la feuille restent vert jaunâtre quand les feuilles sont vineuses.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent à partir du 3e nœud et au nombre de deux sur le même sarment ; cylindro-coniques, ailées, un peu lâches, avec un ou deux grappillons bien détachés ; pédoncule assez long, de grosseur moyenne, d'un vert vineux, dur, renflé au point d'insertion ; pédicelles très rapprochés et assez longs. — *Grains*, moyens, globuleux, parfois sub-globuleux ; chair ferme, sucrée, relevée par une saveur finement musquée ; le pinceau garde entièrement sa forme une fois le grain enlevé ; peau assez épaisse et résistante, noir pruiné à la maturité. Deux graines petites, à dos très large et brun, avec dessous brun jaunâtre clair, bec allongé et relevé, chalaze non apparente et raphé bien marqué.

P. Besson.

Ampélographie.

A. Kreÿder

Imp. F CHAMPENOIS, Pari

Angelino

ANGELINO

ANGELINO

Synonymie. — Angelina, Uva de Ragol, De Ragol, Casta de Ragol, Datilillos, Llamada culo de Horza, Tin-el-Kelb (?).

Observations. — C'est sous le nom d'Angelina que M. J. Leenhardt-Pomier, le très distingué et éminent viticulteur de Verchant, près Montpellier, reçut en 1881 le cépage qui nous occupe de l'un de ses correspondants d'Espagne, pays d'où, peut-être, il est originaire? Nous disons peut-être, parce qu'il se pourrait fort bien que son véritable berceau fût la Kabylie. Ce qui nous incite à cette supposition c'est que plusieurs des caractères qui le distinguent sont ceux communs à un assez grand nombre de cépages kabyles. De plus, un de nos amis nous assure avoir rencontré, sous le nom de *Tin-el-Kelb*, cette variété en Afrique. Quoi qu'il en soit de son véritable lieu d'origine, il ne nous semble pas douteux que l'Angelino doive être classé parmi les cépages espagnols et qu'il ne soit identique à la *Casta de Ragol* décrite et figurée par D. Simon Roxas Clemente qui la donne comme existant surtout dans les régions vignobles de la Sierra Nevada.

Il est peu de raisins aussi décoratifs que les siens. Leur volume, leur forme régulièrement cylindro-conique, celle anguleusement obovoïde de ses grains, gros et d'un beau rose vernissé, en font, sans conteste, un des beaux ornements d'une corbeille disposée, pour le plaisir des yeux et des palais, sur une table somptueuse. Mais s'il est peu de raisins aussi décoratifs, il en est peu en revanche qui soient aussi sensibles à la pourriture. La moindre pluie, avant même qu'ils soient complètement mûrs, décercle ses grains autour des pédicelles et les rend, concurremment avec le Botrytis cinerea, la proie des guêpes et des abeilles. Et cependant la fermeté au toucher et sous la dent de ses grains pulpeux est loin de laisser soupçonner une aussi faible résistance.

Quelques amateurs et ampélographes ont souvent confondu l'Angelino et le *Santa-Morena*. Mais alors que beaucoup d'analogie semble exister entre ces deux variétés, deux caractères essentiels les séparent : le bois du Santa-Morena, à maturité complète, n'est nullement pourpré comme celui de l'Angelino, entièrement couvert de poussière pourpre ; les grains du premier, quoique étant obovoïdes, ne possèdent pas à leur extrémité les martelures de ceux du second. Ceux-là sont ronds alors que ceux-ci n'ont aucune forme distincte.

Les stations de culture les plus favorables pour l'Angelino sont celles méridionales. Les

---

BIBLIOGRAPHIE. — D. Simon Roxas Clemente : Variedades de la vid commun (p. 68).

terrains dits de garrigue, largement aérés, lui conviennent particulièrement. On peut cependant éviter la pourriture de ses grappes en abritant les souches dès que la véraison commence ; mais sa véritable place, même dans la région méridionale, est à l'espalier, muni d'auvents et orienté à l'est. La plénitude de beauté des grappes s'obtient en les ciselant et en les laissant mûrir légèrement ombrées par les feuilles.

D'une vigueur naturelle très grande, il est nécessaire, si l'on veut jouir de toute sa fertilité, de donner à sa souche un grand développement. Sa conduite sur cordons horizontaux, avec coursons assez espacés, est celle que nous recommandons de préférence. La floraison de ses grappes s'effectue généralement sans trop de coulure. Assez sensible à l'Anthracnose, on le défend facilement contre l'Oïdium et le Mildiou. Son affinité avec les vignes américaines et franco-américaines permet son greffage avec égales chances de succès, sur les unes ou les autres, selon la nature du terrain à planter.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; à port plutôt érigé ; tronc fort ; écorce fine se détachant difficilement en minces et courtes lanières.

Bourgeons, forts à la base et peu pointus ; débourrement contemporain de celui du Gros Colman ; les yeux s'ouvrent dès qu'ils grossissent ; jeunes feuilles quinquelobées, révolutées ; page supérieure glabre, brillante et un peu mordorée ; page inférieure glabre, aux nervures et sous-nervures pileuses ; dents bien détachées ; les grappes de fleurs apparaissent de bonne heure enveloppées d'un tissu blanc.

Rameaux, allongés, forts, sinueux, non ramifiés ; — jeunes rameaux forts à la base et peu pointus, verts, rares flocons laineux, méplats, possédant sur les deux faces une canelure un peu profonde, en forme de gouttière centrale ; vert jaunâtre à l'état herbacé, avec larges cannelures de couleur chamois ; — nœuds très renflés, rares flocons laineux, assez brillants sous la pruine qui commence déjà à les couvrir ; avant maturité deviennent vert pâle, finement striés, avec nombreux points vert jaune clair dans les cannelures, la pruine commence à se pourprer ; à maturité ils sont entièrement couverts d'une pruine pourprée beaucoup plus intense aux nœuds, de couleur havane clair et brillants avec reflets dorés sous la pruine ; — mérithalles de longueur moyenne et sur-moyenne, les deux premiers très courts, finement striés et sinueux, fortement aplatis ; bois dur, vert jaunâtre à l'intérieur ; canal médullaire développé, son plus grand diamètre dans le sens opposé à celui de la section du mérithalle ; nœuds peu renflés, comprimés dans le sens opposé à celui des mérithalles ; diaphragmes peu épais ; — vrilles discontinues, très longues, fortes et bifurquées.

Feuilles, sur-moyennes et grandes, plutôt larges que longues, la partie la plus large située du côté du rameau, asymétriques, épaisses, peu souples, peu résistantes au froissement ; — sinus supérieurs indiqués par une échancrure plus grande ; lobes supérieurs assez développés en pointe, sinus latéraux supérieurs peu profonds, à peine indiqués, lobes peu développés ; lobe terminal ramassé et large, quelquefois peu large et alors assez élancé ; sinus pétiolaire ouvert ou aux quatre cinquièmes ouvert ; lobes se superposant à leurs extrémités ; — limbe tourmenté, légèrement bullé, mais non gaufré, un lobe supérieur relevé, un latéral convexe ; page supérieure vert foncé, petits flocons de poils laineux presque imperceptibles ; page inférieure plus claire, glabre ; nervures vert jaune clair, peu fortes, peu

proéminentes, pileuses; deux séries de dents peu larges de base, légèrement arrondies, léger mucron vert jaunâtre. — Pétiole assez long et très fort, vert jaune clair, presque d'égale grosseur dans toute sa longueur; fortement renflé à son insertion; angle obtus avec le plan du limbe. Les feuilles commencent à se colorer de bonne heure d'un rouge vineux foncé apparaissant d'abord sur les bords des lobes, puis envahissant progressivement tout le limbe.

Fruits. — *Grappes*, insérées presque toujours à partir du 5e nœud; une, rarement deux sur le même sarment; grosses et très grosses; ailées, non aileronnées, cylindriques; pédoncule long et gros, vert jaune clair, dur et se lignifiant, pourpré à sa naissance, méplat à la naissance de la rafle, légèrement duveteux et renflé au point d'insertion supposé de l'aileron; rafle vert jaune clair; pédicelles longs et plutôt grêles, verruqueux ainsi que le bourrelet coniquement haut; se séparant difficilement du grain et abandonnant un très long et large pinceau laiteux. — *Grains*, gros et très gros, obovoïdes, mais tronqués obliquement et martelés à leur partie inférieure, celle-ci possédant deux sommets, dont l'un plus haut que l'autre et séparés par une vallée dont le point pistillaire occupe le centre, le grain est lui-même tout bosselé sur sa surface et semble posséder des calus intérieurs (nous croyons que cette particularité ne se rencontre que chez l'Angelino); luisants sous la pruine pourprée et épaisse qui les recouvre; point pistillaire apparent; peau épaisse, mais très sensible à la pourriture, peu élastique, de couleur lie de vin, vernissée à maturité, celle-ci tardive; chair à reflets dorés; jus peu abondant, incolore; pulpe à saveur de prune diaprée avant sa maturité complète, et croquante. Un ou deux gros pépins par grain, avec bec vert jaunâtre.

E. et R. Salomon.

MALVOISIE DES CHARTREUX

Synonymie. — Malvasia de la Cartuja.

Observations. — Cette Malvoisie, d'après le Cte Odart qui la mentionne dans son *Ampélographie universelle*, serait originaire d'Espagne. Pulliat en doute, ne l'ayant pas vu figurer dans l'ouvrage de Don Simon Roxas (*Essai sur les variétés de vignes de l'Andalousie*). Ce n'est qu'une présomption, cet ouvrage n'ayant pas la prétention d'énumérer tous les cépages cultivés en Espagne. Aussi partagerions-nous volontiers l'opinion du Cte Odart sur l'origine espagnole de cette Malvoisie, l'une des plus belles du groupe.

Son aire de culture en plein vent, sans le secours de l'espalier, ne peut s'étendre au nord des régions méridionales; la maturité tardive de ses raisins aussi bien que la difficulté de bon aoûtement de ses bois s'y opposent. Sous un climat sec et chaud, sa culture pourrait certainement être rémunératrice, en tant que raisin à expédier au loin. Sa qualité, sans être supérieure, égale et dépasse même celle de beaucoup de raisins de même volume et de même époque de maturité.

Les grains, gros, bien dorés sur fond d'ambre, sont on ne peut plus séduisants. Mais, pour obtenir cette couleur, qui est sa principale beauté, il est nécessaire que les grappes soient baignées par le soleil. Aussi celles recouvertes par les feuilles doivent, graduellement, en être débarrassées, et ce dès le commencement de la véraison. Résistantes à la pourriture, les grappes ainsi traitées peuvent se conserver longtemps sur souches. Mises au fruitier, nous les conservons les grains bien tendus pendant 6 à 7 mois; c'est ce qui nous fait dire que la culture de cette Malvoisie, dans certaines stations méridionales, pourrait être avantageuse. Sous verre, sa culture n'est pas recommandable. Ses grappes n'y peuvent acquérir que très difficilement la couleur ambrée que l'on recherche; quant à celle dorée, il n'y faut pas penser.

La très grande vigueur de cette Malvoisie implique un grand développement à donner à sa souche. Conduite en cordons, avec coursons taillés à deux yeux, elle est d'une fertilité bien suffisante, d'autant que, d'une façon générale, ses fleurs, bien constituées, coulent rarement. Sensible à l'Anthracnose, il est aussi nécessaire de toujours la traiter préventivement contre l'Oïdium et le Mildiou, dont elle est facilement atteinte. Excellent greffon, on peut, indifféremment, employer comme sujet l'un ou l'autre des porte-greffes américains convenant aux terrains que l'on veut complanter.

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle. — Antonio Mendola de Favara : Catalogue. — Mas et Pulliat : Le Vignoble. — E. Salomon et fils : Catalogue.

Malvoisie des Chartreux

MALVOISIE DES CHARTREUX

Synonymie. — [illegible]

Observations — [illegible] Malvoisie, d'après le Cte Odart qui la mentionne dans son *Ampélographie universelle*, serait originaire d'Espagne. Pulliat en doute, ne l'ayant pas vu figurer dans l'ouvrage de Don Simon Rocas : *Essai sur les variétés de vignes de Catalogne*. Ce n'est qu'une présomption, cet ouvrage n'ayant pas la prétention d'énumérer tous les cépages cultivés en Espagne. Aussi partagerions-nous volontiers l'opinion du Cte Odart sur l'origine espagnole de cette Malvoisie, l'une des plus belles du groupe.

Son aire de culture en plein vent, sans le secours de l'espalier, ne peut s'étendre au nord des régions méridionales ; la maturité tardive de ses raisins aussi bien que la difficulté de bois soutenant de ses bois s'y opposent. Sous un climat sec et chaud, sa culture pourrait certainement être rémunératrice, en tant que raisin à expédier au loin. Sa qualité, sans être supérieure, égale et dépasse même celle de beaucoup de raisins de même volume et de même époque de maturité.

Les grains, gros, bien dorés sur fond d'ambre, sont on ne peut plus séduisants. Mais pour obtenir cette couleur, qui est sa principale beauté, il est nécessaire que les grappes soient baignées par le soleil. Aussi celles recouvertes par les feuilles doivent, graduellement, en être débarrassées, et ce dès le commencement de la véraison. Résistantes à la pourriture, les grappes [illegible] peuvent se conserver longtemps sur souches. Mises en fiasques, sous la couche, les grains bien tendus pendant 6 à 7 mois ; c'est ce que [illegible] dans la culture de cette Malvoisie, dans certaines stations méridionales, pendant [illegible]. Sous verre, sa culture n'est pas recommandable. Ses grappes y peuvent acquérir que très difficilement la couleur ambrée que l'on recherche ; quant [illegible] dans [illegible] faut pas penser.

La très grande vigueur de cette Malvoisie implique un grand développement à donner à sa [illegible] conduite en cordons, avec coursons taillés à deux yeux, elle est d'une fertilité [illegible] suffisante, d'autant que, d'une façon générale, ses fleurs, bien constituées, coulent facilement. Sensible à l'Anthracnose, il est aussi nécessaire de toujours la traiter préventivement contre l'Oïdium et le Mildiou, dont elle est facilement atteinte. Excellent greffon, on peut, indifféremment, employer comme sujet l'un ou l'autre des porte-greffes américains convenant aux terrains que l'on veut complanter.

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle. — Antonio Menezes de Vasconcellos : Cultura [illegible] — Mas et Pulliat : Le Vignoble. — H. Sahut et fils : Catalogue.

Malvoisie des Chartreux

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; tronc fort; port érigé; écorce fortement adhérente et se détachant en longues et larges lanières irrégulières.

Bourgeons, simples, forts à la base, peu pointus et vert intense, avec rares flocons laineux; débourrement plutôt tardif; jeunes feuilles trilobées, entièrement duveteuses, pétiole complètement duveteux, limbe bullé et gaufré, page supérieure très brillante.

Rameaux, allongés, très forts, sinueux, non ramifiés; de couleur vert jaune foncé à l'état herbacé et couverts de nombreux flocons de duvet aranéeux; à l'aoûtement la teinte est à fond havane, un peu plus foncée aux nœuds; mérithalles de longueur moyenne, courts à la base, non rugueux, non pruineux, mais possédant de nombreux flocons lanugineux; stries nombreuses, délimitées, peu profondes; bois peu dur; canal médullaire très développé; nœuds peu renflés; diaphragmes peu épais; vrilles discontinues, duveteuses, longues, fortes, bifurquées.

Feuilles, très grandes et grandes, les premières plus longues que larges, les secondes d'égales dimensions; épaisses, peu souples; asymétriques, presque entières; sinus supérieurs ouverts en U peu profonds; lobes supérieurs développés en largeur; sinus latéraux supérieurs peu profonds en V et ouverts dans les grandes feuilles, fermés dans les très grandes, les bords se collant et formant arête; lobes latéraux développés en pointe dans les très grandes, arrondis chez les grandes; lobe terminal peu développé en pointe; sinus pétiolaire à moité fermé, ce lobe plan dans les grandes, tourmenté dans les plus grandes; limbe légèrement bullé, non gaufré; face supérieure vert foncé; face inférieure avec nombreux flocons aranéeux; nervures vert clair, peu fortes, peu saillantes, pileuses et laineuses; deux séries de dents larges de base, arrondies au sommet. — Pétiole long, fort, fortement renflé à son insertion, vert jaune clair lavé de pourpre du côté du soleil, angle obtus d'insertion.

Fruits. — *Grappes*, insérées à partir du 4e nœud, quelquefois du 5e; une, rarement deux sur le même sarment; sur-moyennes, grosses et très grosses, ailées, non aileronnées, amples, longues, non tassées, prismatiques; pédoncule long, plutôt grêle, dur et se lignifiant, vert jaune clair et duveteux; rafle vert jaune clair, duveteuse; pédicelles courts, gros, pruinés; bourrelet conique, verruqueux, se détachant assez facilement du grain, abandonnant un long pinceau. — *Grains*, gros et très gros, en égales proportions, les gros obovoïdes, les très gros presque ovoïdes, assez luisants sous la pruine peu épaisse; stigmate persistant, apparent; peau épaisse, veinée blanc, non élastique et cassante, ambrée à maturité; chair ferme; jus peu abondant; chair coriace, sans saveur; deux pépins par grain.

E. et R. Salomon.

BALAVRY

Observations. — Nous ne connaissons pas de synonymes à ce cépage, dont l'origine est assez obscure. Nous croyons cependant l'avoir vu figurer jadis dans un ancien catalogue de Vibert, d'Angers, comme étant un de ses semis ; mais il ne nous a pas été possible de contrôler ce souvenir. Nous avons bien reçu sous ce nom de *Balavry*, du Jardin de viticulture de Saumur, alors que ce Jardin était dirigé par le Dr Bury, un cépage à raisins noirs insignifiants, mais il n'a absolument rien de commun avec celui que nous cultivons, en assez nombreux exemplaires, dès que nous l'avons eu distingué dans la collection que nous avons acquise,il y a quelque vingt années, de Rose Charmeux. Depuis, nous l'avons vulgarisé, et on le trouve actuellement dans un assez grand nombre de collection d'amateurs. A notre avis, il devrait être largement adopté dans les régions où le Chasselas doré est cultivé industriellement pour la vente sur nos marchés pendant les mois de septembre, octobre et novembre.

Le Balavry possède en effet les qualités du Chasselas doré, dont certainement il est issu. Il a en outre une plus grande vigueur et donne des grappes plus volumineuses, à grains plus gros que ceux du type, ce qui flatte davantage l'œil et lui constitue une plus-value certaine sur la plupart des marchés étrangers. Sa maturité, de quelques jours plus tardive, facilite sa conservation et par suite la prolongation de sa vente à l'arrière-saison.

En disant qu'il a toutes les qualités du Chasselas doré type, nous n'exagérons pas et cela nous dispense de les énumérer. Une légère réserve cependant s'impose ; il est nécessaire, pour que sa fertilité soit suffisante, de ne multiplier que les sarments ayant fructifié ; en opérant ainsi, son rendement égale celui du Chasselas ordinaire.

De tout ce qui précède, il ressort que le Balavry peut être cultivé sous les mêmes latitudes et dans des conditions identiques à celles indiquées pour le Chasselas doré, dit de Fontainebleau. De même pour les soins à lui donner afin d'en obtenir de beaux produits.

Ses aptitudes au greffage sur vignes américaines, sa sensibilité ou sa résistance aux maladies cryptogamiques sont les mêmes que celles énoncées dans notre description du cépage dont il est issu.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; port érigé ; tronc assez fort ; écorce ordinaire, se détachant assez facilement en fines lanières.

Bourgeons, à débourrement contemporain de celui du Chasselas doré, de couleur grenat, mais beaucoup moins foncé que celui-ci ; simples, rarement doubles, peu gros à la base et peu pointus ; jeunes feuilles peu épaisses, mais rigides, quinquelobées ; page supérieure

Balaory

BALAVRY

Observations. — Nous ne connaissons pas de synonymes à ce cépage, dont l'origine est assez obscure. Nous croyons cependant l'avoir vu figurer jadis dans un ancien catalogue de Vibert, d'Angers, comme étant un de ses semis ; mais il ne nous a pas été possible de contrôler ce souvenir. Nous avons bien reçu sous ce nom de *Balavry*, du Jardin de viticulture de Saumur, alors que ce Jardin était dirigé par le Dr Bury, un cépage à raisins noirs insignifiants, mais il n'a absolument rien de commun avec celui que nous cultivons, en assez nombreux exemplaires, dès que nous l'avons eu distingué dans la collection que nous avons acquise, il y a quelque vingt années, de Rose Charmeux. Depuis, nous l'avons vulgarisé, et on le trouve actuellement dans un assez grand nombre de collection d'amateurs. A notre avis, il devrait être largement adopté dans les régions où le Chasselas doré est cultivé industriellement pour la vente sur nos marchés pendant les mois de septembre, octobre et novembre.

Le Balavry possède en effet les qualités du Chasselas doré, dont certainement il est issu. Il a en outre une plus grande vigueur et donne des grappes plus volumineuses, à grains plus gros que ceux du type, ce qui flatte davantage l'œil et lui constitue une plus-value certaine sur la plupart des marchés étrangers. Sa maturité, de quelques jours plus tardive, facilite sa conservation et par suite la prolongation de sa vente à l'arrière-saison.

En disant qu'il a toutes les qualités du Chasselas doré type, nous n'exagérons pas et cela nous dispense de les énumérer. Une légère réserve cependant s'impose ; il est nécessaire, pour que sa fertilité soit suffisante, de ne multiplier que les sarments ayant fructifié ; en opérant ainsi, son rendement égale celui du Chasselas ordinaire.

De tout ce qui précède, il ressort que le Balavry peut être cultivé sous les mêmes latitudes et dans des conditions identiques à celles indiquées pour le Chasselas doré, dit de Fontainebleau. De même pour les soins à lui donner afin d'en obtenir de beaux produits.

Ses aptitudes au greffage sur vignes américaines, sa sensibilité ou sa résistance aux maladies cryptogamiques sont les mêmes que celles énoncées dans notre description du cépage dont il est issu.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; port érigé ; tronc assez fort ; écorce ordinaire se détachant assez facilement en fines lanières.

Bourgeons, à débourrement contemporain de celui du Chasselas doré, de couleur grenat mais beaucoup moins foncé que celui-ci ; simples, rarement doubles, peu gros à la base peu pointus ; jeunes feuilles peu épaisses, mais rigides, quinquelobées ; page supérieure

Balaory

de couleur grenat, brillante, bullée et gaufrée, avec quelques rares flocons lanugineux, mêmes flocons sur la page inférieure où les nervures sont laineuses; les grappes de fleurs apparaissent de bonne heure, légèrement grenat, sans poils aux extrémités.

Rameaux, jeunes vert jaune clair, plutôt grêles, rares flocons laineux, puis rougeâtres du côté du soleil, avec plus grande intensité de couleur aux nœuds, deviennent jaunâtres et légèrement teintés de rouge aux nœuds avant la maturité ; mérithalles longs, les premiers plus courts, cylindriques, glabres, non pruinés ; bois assez dur, vert jaune clair à l'intérieur ; canal médullaire de développement moyen ; diaphragmes peu épais ; vrilles discontinues, fortes, longues et non bifurquées.

Feuilles, sous-moyennes et moyennes, presque toujours aussi larges que longues ; entières, asymétriques, peu épaisses, résistantes au froissement ; quinquelobées, les sinus supérieurs et latéraux ouverts en V peu profonds ; lobes supérieurs peu développés ; lobes latéraux plutôt longs que larges ; lobe terminal aussi large que long ; sinus pétiolaire fermé ou complètement fermé ; limbe plan, bullé et gaufré ; face supérieure glabre, d'un vert intense, les nervures y apparaissent jaunâtres ; face inférieure plus claire ; nervures fortes, proéminentes, pileuses, vert blanchâtre lavées de roux, deux séries de dents larges de base. — Pétiole moyen de force, plutôt court, souvent méplat, vert jaunâtre pourpré ; angle d'insertion droit ou obtus. Les feuilles, dès les premiers jours de septembre, prennent une teinte jaunâtre débutant sur le bord des lobes et progressant par carrelages ; elles meurent jaunes.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent à partir du 3e nœud, quelquefois du 4e, deux rarement trois sur le même sarment ; grosses, ailées, jamais aileronnées, prismatiques à partir des ramifications supérieures, longues, plutôt tassées, d'où ciselage nécessaire ; pédoncule long, moyen de force, vert jaune clair lavé de roux comme la rafle, dur, mais ne se lignifiant pas, légèrement renflé au point d'insertion de l'aileron ; pédicelles longs, plutôt grêles, vert plus intense que la rafle, bosselés circulairement ; gros bourrelet conique et verruqueux, grains s'en séparant plutôt difficilement, abandonnant un assez long et large pinceau incolore. — *Grains*, ronds, moyens et gros, les premiers plus nombreux, luisants sous la pruine peu épaisse ; stigmate persistant peu apparent, ferme ; peau peu épaisse, élastique, avec nombreux points rougeâtres ; jus abondant et incolore ; pulpe fondante et sucrée ; peau se dorant assez facilement à maturité complète ; deux gros pépins par grain.

E. et R. Salomon

MILTON

Observations. — Ce cépage a été obtenu, vers le milieu du siècle dernier, par Moreau Robert, d'Angers. Le *Milton*, dont l'époque de maturité est contemporaine, même un peu plus précoce, de celle du Chasselas doré, réussit dans les mêmes stations et sous les mêmes latitudes que ce dernier. Cultivé franc de pied, il serait, étant donnée sa vigueur plus grande, moins exigeant que le Chasselas doré sur la richesse du sol.

Malgré la qualité de ses raisins, de forme régulièrement cylindrique et assez volumineux, quoique très fertile et de culture facile, la place qu'occupera le Milton dans les cultures industrielles de vignes pour table sera toujours restreinte à cause de la couleur fausse, noire rougeâtre, de ses grains qui les font paraître comme étant incomplètement mûrs. Si, pour cette raison, le Milton ne doit pas figurer au premier rang des cépages à cultiver pour la table, nous conseillerons sa plantation dans les vignobles du Nord, pour y être vinifié en blanc et associé à certains cépages, soit au Chasselas doré, soit à la Madeleine royale ou au Meslier hâtif, et à d'autres encore de maturité contemporaine. Le vin de Milton est nettement supérieur à celui du Portugais bleu, il égale celui du Gamay rouge (tous les deux vinifiés en blanc), et son jus est peu ou point du tout rosé.

Fertile et de maturité facile, le Milton noue très bien ses fruits et est peu sensible aux maladies cryptogamiques (Oïdium, Mildiou, Botrytis cinerea). Sa vigueur naturelle et sa fertilité permettent de lui appliquer indifféremment la taille courte ou longue. Cependant, si on le cultive pour la table, il est préférable de le tailler court, et long si ses raisins sont destinés à la cuve. Greffon excellent, on peut n'envisager, dans le choix du porte-greffes, que le besoin de l'adaptation au terrain à planter.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; port érigé; tronc plutôt faible; écorce se détachant facilement en longues et assez larges lanières.

Bourgeons, à débourrement quelques jours plus tardif que celui du Chasselas doré, d'abord entièrement lie de vin, puis ne conservant cette couleur que sur les bords des jeunes feuilles; simples, quelquefois doubles; jeunes feuilles trilobées, entièrement rougeâtres; dents longues et presque d'égale largeur dans tout leur développement; page

BIBLIOGRAPHIE. — Moreau Robert (Angers) : Catalogue. — V. Pulliat : Descriptions et Synonymies de vignes. — E. Salomon : Catalogue. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 11).

Morton

MILTON

A. Kreyder

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Milton

inférieure complètement lanugineuse ; les grappes de fleurs apparaissent de bonne heure et sont de couleur rouge brique sale.

Rameaux, allongés, forts, légèrement sinueux, non ramifiés ou à ramifications très courtes ; vert jaune clair à l'état herbacé, avec larges cannelures rougeâtres plus intenses aux nœuds ; avant l'aoûtement, entièrement rougeâtres, finement striés du côté du soleil et couverts d'une pruine assez épaisse ; à maturité complète, fortement pruinés et couleur havane foncé ; nombreuses stries de couleur havane plus clair, peu brillantes ; mérithalles de longueur sur-moyenne, les deux premiers courts, les deux suivants moyens ; bois vert jaune clair à l'intérieur, assez dur ; canal médullaire assez développé ; diaphragmes épais ; vrilles discontinues, de force sous-moyenne, longues, bifurquées.

Feuilles, sur-moyennes et grandes, un peu plus longues que larges, asymétriques, entières, quoique les lobes supérieurs latéraux aient quelquefois un assez grand développement en pointe du limbe ; de moyenne épaisseur, assez souples et résistantes au froissement ; sinus supérieurs très peu profonds en U, à bords parallèles, ou seulement indiqués par une échancrure plus grande ; lobes supérieurs à pointe terminée par une dent très large de base et ronde en forme d'arc de cercle ; sinus latéraux supérieurs peu profonds en V ou en U, tantôt ouverts, tantôt fermés, les bords se superposant à leur extrémité ; lobe terminal aussi large que long ; sinus pétiolaire à demi fermé ou ouvert ; limbe aux lobes légèrement révolutés et gaufrés dans les feuilles au sinus pétiolaire à demi fermés, retombants et légèrement tourmentés dans l'autre cas ; vert foncé à la page supérieure, celle-ci possédant quelques rares flocons aranéeux ; page inférieure plus claire et couverte de nombreux flocons laineux ; nervures jaunâtres, légèrement teintées roux à leur naissance, assez fortes, peu proéminentes, pileuses et laineuses ; deux séries de dents. — Pétiole long, de force sur-moyenne, vert jaune clair, lavé de roux, nombreuses petites verrues d'un vert plus intense, renflé et tordu à son insertion, angle obtus.

Fruits. — *Grappes*, insérées à partir du 4e et souvent au 3e nœud, moyennes et sur-moyennes, quelquefois grosses, ailées, non aileronnées, tassées, cylindriques à partir des ramifications supérieures ; pédoncule long, fort, vert jaune clair lavé de roux comme la rafle, dur mais ne se lignifiant pas, légèrement sinueux, peu renflé au point d'insertion supposé de l'aileron ; pédicelles assez longs, forts, gros bourrelet conique, verruqueux, se détachant difficilement des grains et y abandonnant un gros et court pinceau filamenté rouge vineux. — *Grains*, sphériques, sur-moyens et gros, les premiers en plus grande quantité, luisants sous la pruine peu épaisse, rouges foncés à maturité ; stigmate persistant et apparent ; fermes ; peau épaisse et coriace, peu élastique, cassante ; jus plutôt abondant, légèrement verdâtre ; chair verdâtre, adhérente à la peau, fondante, à saveur agréable et sucrée ; 4 pépins, d'un vert jaunâtre, par grain.

E. et R. Salomon.

PINCE'S BLACK

Synonymie. — Mrs Pince, Mrs Pince's black Muscat.

Observations. — Le Pince's black Muscat est originaire d'Angleterre, où il fut obtenu de semis par Mme Pince, pépiniériste à Exeter; il fructifia pour la première fois en 1863. Le Pince's black est encore très peu cultivé en France, où on n'en rencontre que de rares exemplaires. Sa maturité tardive, qui est de 4e époque, n'en permet la culture à air libre que dans l'extrême sud de la France; plus au nord, la serre tempérée ou chaude s'impose. La véraison de ce muscat s'opère de bonne heure, mais il demande pour achever sa maturation un temps considérable. De toutes les variétés de Muscat que nous possédons, celle-ci est la plus tardive; mais elle possède sur les autres un avantage précieux, c'est que, cueillie en temps voulu, elle se conserve admirablement et presque sans soins. La difficulté de sa conservation, car il y en a une, réside dans l'époque favorable de sa cueillette. Quoique le grain possède une peau épaisse, celle-ci est facilement attaquée par les brouillards froids et humides des matinées d'automne. Aussi, doit-on enlever les grappes dès que ces brouillards apparaissent; de plus, il ne faut jamais attendre que les raisins aient une couleur noir intense, il faut les cueillir lorsqu'ils ont encore un reflet rougeâtre. Dans ces conditions, ils se conserveront au fruitier jusqu'au mois de mai. Son goût musqué, moins prononcé que celui du Muscat de Hamburgh à degré de maturité égale, se développe et s'affine par la suite d'une longue conservation.

Le Pince's Muscat forme un cep vigoureux, aux bois mûrissant facilement, mais il est modérément fructifère; son greffage, sur variétés américaines excitant sa fructification (Riparia ou hybrides de Berlandieri), s'impose donc. Il est assez résistant aux maladies cryptogamiques, et les soins ordinaires suffisent, même dans des conditions climatologiques défavorables, pour l'en préserver.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; port érigé; écorce ordinaire se détachant assez facilement en larges et assez longues lanières.

Bourgeons, à débourrement tardif; œils peu gros avant leur éclosion, ils s'ouvrent presque aussitôt qu'ils commencent à grossir et émettent de jeunes feuilles entièrement blanches; jeunes bourgeons peu gros, entièrement duveteux, d'une coloration rouge vineux sale; — jeunes feuilles épaisses, duveteuses sur les deux pages; pétiole entièrement duveteux

BIBLIOGRAPHIE. — A.-F. Barron : Vines and Vine culture. — E. Salomon : Catalogue.

PINCE'S BLACK

Ampelographie.

A. Kreijder.

Prince's Black

et blanchâtre, mucron et nervures rouge vineux ; — les grappes de fleurs apparaissent de bonne heure couvertes de nombreux poils pourpre à leur extrémité, à couleur lie de vin très persistante.

Rameaux, allongés, de force moyenne, non sinueux, non ramifiés ; — jeunes rameaux peu gros et duveteux, couverts d'un duvet aranéeux, avec quelques larges cannelures de couleur vert pâle, teintés grenat foncé du côté du soleil ; avant la maturité, toujours entièrement duveteux, ils deviennent de couleur rouge brique ombrée ; à l'aoûtement, la teinte est à fond havane clair mordorée ; — mérithalles de longueur sur-moyenne, courts à la base, peu rugueux, mordorés sous la pruine et le duvet qui les couvrent légèrement ; stries nombreuses, bien délimitées, quelques-unes plus fortes et colorées rouge clair doré ; aplatis ; bois dur, vert clair à l'intérieur ; canal médullaire assez développé ; nœuds renflés, comprimés dans le même sens que celui des mérithalles ; — vrilles discontinues, peu fortes et bifurquées.

Feuilles, grandes, plus longues que larges, asymétriques, entières, peu épaisses, assez souples, résistantes au froissement ; — sinus supérieurs indiqués seulement par une échancrure plus grande ; lobes supérieurs peu développés ; sinus latéraux supérieurs peu profonds en V, à bords parallèles ou complètement fermés par la superposition des lobes ; lobes latéraux secondaires assez développés en pointe ; lobe terminal développé en pointe, sa plus grande largeur voisine de son insertion ; sinus pétiolaire ouvert ou demi-fermé, les lobes se superposant ; lobes supérieurs légèrement relevés, les autres peu révolutés ; — limbe ni bullé, ni gaufré ; face supérieure vert intense avec nombreux flocons aranéeux ; page inférieure plus claire et mêmes flocons en nombre considérable ; nervures jaune clair, laineuses, fortes, peu proéminentes, légèrement teintées de rouge à leur naissance ; deux séries de dents larges de base et plutôt aiguës. — Pétiole très long, fort, renflé à son insertion, de couleur vert jaune clair lavé de roux, nombreux flocons aranéeux, angle obtus d'insertion avec le plan du limbe. Les feuilles se teintent tardivement rouge vineux et meurent avec cette couleur.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent à partir du 4e ou du 5e nœud ; de une à deux par sarment, fertilité peu grande ; sur-moyennes et grosses, allongées, amples, ailées, non aileronnées, cylindriques à partir des ramifications supérieures ; pédoncule long et fort, se lignifiant, de couleur vert noirâtre, mais teinté rouge vineux foncé du côté du soleil, de même que la rafle, duveteux, renflé au point d'insertion supposé de l'aileron ; pédicelles longs et forts ; fort bourrelet conique lavé de roux et verruqueux, le grain s'en détachant assez difficilement et y abandonnant un gros et court pinceau au centre rouge vineux. — *Grains*, gros et très gros, en égale proportion, ellipsoïdes, luisants sous la pruine épaisse ; stigmate persistant, apparent ; peau épaisse, élastique, ferme, d'un brun rougeâtre ; jus peu abondant ; chair verdâtre, veinée blanc, finement musquée sans excès à maturité complète, celle-ci très tardive ; trois pépins moyens par grain.

E. et R. Salomon.

LUGLIENGA NERA

Observations. — Originaire du Piémont, cette variété a été introduite et propagée en France par Victor Pulliat. Ce nom de Luglienga pourrait faire croire à une parenté étroite avec le *Luglienga bianca* (Lignan blanc), il n'en est rien. Pulliat dit avec raison : « Nous devons faire observer que cette similitude de nom, que nous adoptons à « regret, ne doit pas faire croire à une ressemblance complète (sauf la couleur du fruit) « entre ces deux variétés. Sans parler du caractère des feuilles, qui sont bien distinctes, « nous disons que la grappe de la Luglienga nera est plus allongée, plus cylindrique, « plus longuement pédonculée que celle de la Luglienga bianca ou Lignan; la maturité « de cette dernière est de douze ou quinze jours plus hâtive. »

Il est bien certain, en effet, qu'aucun des caractères botaniques du cépage dont nous parlons ne justifie l'appellation sous laquelle V. Pulliat nous l'a fait connaître. De Rovasenda le dénomme *Fresa di Mensa*; c'est là une erreur, car s'il n'a rien de commun avec le Lignan blanc, il n'a pas davantage de ressemblance avec la *Fresa del Piemonte*, *Fresa di Mensa*, *Fresa di Tavola*.

Ce cépage est un de ceux qui doivent figurer en bonne place, soit à la treille, soit dans le vignoble, en tant que variété de facile maturation contemporaine de celle du Chasselas doré. De ce fait, son aire géographique peut être très étendue. Le plus grand reproche à lui adresser est de ne pas être des plus fertiles; néanmoins, en ayant soin de ne multiplier que les sarments ayant fructifié, on remédie assez efficacement à ce défaut.

Les terrains dans lesquels on doit le cultiver de préférence, si on a le choix, sont ceux plutôt légers, siliceux, caillouteux ou silico-caillouteux. Quoique sa vigueur permette de lui appliquer la taille longue, nous ne le conseillons pas, parce que nous avons maintes fois remarqué que les grappes venues sur longs bois sont, plus que celles nées sur coursons, sujettes au dessèchement entier ou partiel de leur rafle. Nous avons cependant constaté que ces dessèchements se produisaient beaucoup plus rarement sur les pieds greffés sur vignes américaines que sur ceux non greffés.

Une autre remarque a aussi son importance pour la cueillette plus ou moins tardive des raisins de cette variété; les grains, leur maturité étant complète, et après un temps plus ou moins long, selon la température plus ou moins sèche et chaude, se passerillent souvent, ils se détachent alors facilement de leur pédicelle et tombent. Nous avons

BIBLIOGRAPHIE. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 181). — Pulliat : Mille variétés de vignes. — E. Salomon : Catalogue. — H. Goethe : Handbuch der Ampelographie (p. 89).

LAGLÈNGA NERA

T. Kreÿder

Luglienga nera

quelquefois pensé que cette tendance à se passeriller pourrait, dans certains milieux, être avantageusement utilisée pour la fabrication des vins de paille ou de liqueur ; d'autant que d'eux-mêmes, et normalement, ces raisins sont assez sucrés.

Malgré que le Luglienga nera noue généralement bien ses fruits, la conformation naturelle de sa grappe fait qu'elle est rarement trop compacte, ce qui est une qualité. Résistant à la pourriture, on défend aisément ses feuilles et ses raisins contre les maladies cryptogamiques auxquelles ils sont peu sensibles. Greffé sur Taylor Narbonne, Ripaira × Rupestris et Aramon × Rupestris Ganzin, il prospère bien, mais, comme il est un excellent greffon, on peut avec autant de succès employer d'autres porte-greffes.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; port érigé ; écorce fine, se détachant difficilement en courtes et étroites lanières.

Bourgeons, simples, rarement doubles, larges à la base, méplats et pointus ; débourrement hâtif, vert intense ; — jeunes feuilles trilobées ; sinus supérieurs largement ouverts et profonds ; sinus pétiolaire largement ouvert en accolade ; assez épaisses ; face inférieure glabre ou presque glabre, avec nervures blanches et laineuses ; page supérieure glabre ou presque glabre, brillante, à nervures laineuses ; dents bien détachées, léger mucron rouge vineux clair, l'extrême pointe des dents de couleur rouge vineuse foncée brillante ; — les grappes de fleurs apparaissent plutôt tardivement, avec rares poils blanchâtres à leur extrémité.

Rameaux, verts à l'état herbacé, pourprés du côté du soleil ; jeunes rameaux larges à la base et légèrement méplats, avant la maturité deviennent vert jaune clair, finement striés, avec couleur pourpre, celle-ci plus accentuée aux nœuds, dans les stries ; recouverts d'une pruine assez épaisse ; — à l'aoûtement la teinte est à fond havane très clair, plus foncée aux nœuds ; mérithalles de longueur moyenne, courts à la base, non rugueux, peu luisants ; stries nombreuses, peu profondes, bien délimitées et légèrement brillantes ; bois assez dur, vert clair à l'intérieur, légèrement aplati ; canal médullaire assez développé ; nœuds peu renflés, comprimés dans le sens opposé à l'aplatissement des mérithalles ; — vrilles discontinues, vert jaunâtre, longues, fortes et bifurquées.

Feuilles, moyennes et sur-moyennes, aussi longues que larges, asymétriques ; — entières ; les sinus supérieurs nuls ou presque nuls chez les moyennes, et profonds, ouverts en U chez les sur-moyennes, de même les lobes supérieurs là presque nuls sont ici assez larges quoique très peu développés en pointe ; sinus latéraux peu profonds en U et à bords parallèles chez les premières, profonds en V et à bords parallèles également chez les secondes ; les lobes latéraux écrasés à leur extrémité sont d'autre part bien développés en pointe ; le lobe terminal des moyennes possède une large insertion, il est aussi long que celui des sur-moyennes, a une insertion plutôt étroite et est plus long que large ; là le sinus pétiolaire est largement ouvert et presque fermé, les bords se superposant ; — limbe plan dans les moyennes, possède chez les sur-moyennes le révolutement des lobes supérieurs et terminal suivant leur nervure centrale ; face supérieure glabre et verte foncée, ni bullée, ni gaufrée ; face inférieure de couleur plus claire, avec quelques flocons duveteux ; nervures vert jaunâtre, peu proéminentes, duveteuses et pileuses ; deux séries de dents coniques. — Pétiole court, de force moyenne, renflé à son insertion, vert

jaunâtre pourpré, angle obtus d'insertion avec le plan du limbe. Les feuilles meurent jaunes, elles commencent à se teinter de bonne heure, le bord des lobes prend une couleur rouge sang, le limbe se teinte de jaune entre les nervures et sous-nervures, puis la couleur rouge sang disparaît et le limbe devient entièrement jaune, les nervures et sous-nervures restant vertes.

Fruits. — *Grappes*, insérées quelquefois à partir du 3e nœud, mais le plus souvent du 4e ou du 5e ; une à deux sur le même sarment ; fertilité sous-moyenne ; moyennes et sur-moyennes, ailées, quelquefois aileronnées, l'aileron possédant un long pédoncule ; développées en longueur et cylindriques à partir des ramifications supérieures, plutôt tassées ; pédoncule long, vert jaunâtre pourpré, dur et se lignifiant, renflé à son point d'insertion avec l'aileron ; rafle vert jaunâtre ; pédicelles longs et forts ; bourrelet conique, rouge vineux, verruqueux sur toute sa surface, grain s'en séparant assez facilement, abandonnant un long pinceau mince et couleur rouge sang. — *Grains*, de deux grosseurs, moyens et gros, les premiers plus nombreux ; ellipsoïdes, mais légèrement aplatis au pédicelle, peu luisants sous la pruine assez épaisse ; stigmate persistant et apparent ; fermes ; peau assez épaisse et élastique, d'un noir bleuâtre ; jus rosé assez abondant ; pulpe fondante, légèrement acidulée ; chair verdâtre ; deux gros pépins au bec offrant un point rouge vif.

E. et R. Salomon.

A. Kreijder

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Margilien

MARGILLIEN

Muscat blanc

MARGILIEN

Observations. — Nous avons hésité avant de donner ce cépage comme étant autre que la Mondeuse. Ce nom de *Margilien*, sous lequel nous l'avons trouvé dans les collections de Rose Charmeux, est, en effet, dans certaines régions, synonyme de Mondeuse. Mais nos observations, corroborées par celles d'autres ampélographes, parmi lesquels nous citerons V. Pulliat, qui l'ont vu dans nos cultures et dans des conditions identiques à celles où se trouvent les différents ceps de Mondeuse reçus de pays divers, nous permettent d'affirmer que le Margilien, que nous décrivons, a des caractères qui lui sont bien personnels. Nous ne prétendons pas cependant qu'il n'en a pas qui lui soient communs avec quelques sous-variétés de Mondeuse, entre autres avec celle décrite par M. Fleury-Lacoste. Il se pourrait même que, monographiquement, notre Margilien puisse être considéré comme une simple variation du type Mondeuse, mais, encore une fois, nous lui trouvons de telles dissemblances que nous estimons qu'il doit être décrit spécialement.

DIFFÉRENCES ENTRE L'ARGANT ET LE MARGILIEN

Argant.	*Margilien.*
Feuilles aux sinus profonds,	Sinus assez profonds,
Celui pétiolaire étroit ou fermé,	Celui pétiolaire ouvert,
Lisses et luisantes en dessus,	Quelques flocons aranéeux,
Glabres en dessous.	Nombreux flocons aranéeux,
Pétiole glabre.	Flocons aranéeux,
Grappes très grandes,	Moyennes et sur-moyennes,
S'égrenant difficilement ;	Plutôt facilement ;
Mérithalles longs.	Mérithalles moyens.

En première ligne des caractères différentiels observés, nous mentionnerons son époque de maturité, qui est, toutes choses égales d'ailleurs, de 10 à 12 jours plus hâtive que celle de n'importe quelle Mondeuse. Ensuite, ses grains toujours sphériques sont supportés par des pédicelles beaucoup plus trapus que ceux de la Petite et Grosse Mondeuse, et sa grappe est, d'une façon constante, beaucoup plus compacte que celles de diverses sélections de Mondeuse.

V. Pulliat, dans *le Vignoble*, Charles Rouget, dans *les Vignobles du Jura*, donnent le *Margillin* (Gros et Petit) comme synonyme d'Argant. Nous possédons l'Argant et le Margilien dans le même champ de collections, et rien absolument rien ne permet de confondre, alors que tout autorise à distinguer, ces deux cépages. L'Argant est désigné, dit Charles Rouget, sous le nom de *Gros Margillin* dans l'arrondissement d'Arbois.

Quant au Petit Margillin, M. Charles Rouget n'en donnant aucune description ampélographique, nous ne pouvons discuter sa ressemblance ou dissemblance avec le Margilien. Notre Margilien serait-il le Margillin donné par le même M. Rouget? Ce Margillin, d'après lui, aurait disparu du vignoble du Jura. Ce point ne pourrait être élucidé que si on retrouvait des renseignements plus précis sur ce Margillin.

Nous estimons que le Margilien peut être cultivé avec profit dans les régions du Centre et du Nord, sa précocité relative aussi bien que sa fertilité et la qualité de son vin méritent qu'il trouve place dans un vignoble bien constitué de ces régions.

Le Margilien est peu sensible aux maladies cryptogamiques, son affinité aux vignes américaines porte-greffes est, d'une façon générale, très bonne. Sa vigueur lui permet de supporter la taille à longs bois; mais sa fertilité est suffisante pour que cette taille ne lui soit pas appliquée. Celle en somme qui lui convient le mieux est la taille de Royat, branche charpentière assez développée, munie de coursons taillés à deux yeux.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; port érigé; écorce fine, se détachant en courtes et très étroites lanières.

Bourgeons, simples, quelquefois doubles, assez forts à la base, peu pointus; débourrement sensiblement contemporain de celui du Chasselas doré, vert complètement duveteux, légèrement nuancé lie de vin; jeunes feuilles trilobées, épaisses à leur naissance, s'amincissant bientôt, elles deviennent quinquelobées, la face supérieure brillante avec de nombreux flocons aranéeux; finement dentées, léger mucron rouge vineux; les grappes de fleurs apparaissent de bonne heure enveloppées d'un duvet argenté finement teinté lie de vin.

Rameaux, allongés, forts, non sinueux, peu ramifiés; jeunes rameaux assez forts à la base, peu amincis au sommet, rares flocons laineux persistants très longtemps; verts à l'état herbacé mais recouverts d'une épaisse pruine sombre pourprée accentuée aux nœuds, cannelures plus sombres; rougeâtres avant l'aoûtement et la teinte de la pruine augmente; à l'aoûtement d'une teinte à fond havane clair pourpré aux nœuds; mérithalles moyens et sur-moyens, courts à la base, non rugueux, peu luisants; nombreuses stries peu profondes, quelquefois larges, à teinte jaunâtre; légèrement aplatis; bois moyennement dur, vert clair à l'intérieur; canal médullaire assez développé; nœuds peu renflés, comprimés dans le sens opposé à l'aplatissement des mérithalles; vrilles sub-continues, longues, grêles et bifurquées.

Feuilles, sur-moyennes et grandes, presque aussi larges que longues, orbiculaires, très minces, les nervures et les divisions du limbe apparaissent par transparence; souples, résistantes au froissement, asymétriques; sinus supérieurs ouverts en U, assez profonds, lobes supérieurs peu développés, terminés par une très large dent conique; sinus latéraux en V, assez profonds, aux trois quarts fermés, les bords se superposant; lobes latéraux très peu développés; lobe terminal aussi large que long; sinus pétiolaire ouvert, les bords se rapprochant à leur extrémité; limbe plan aux lobes retombants; face supérieure presque glabre, avec rares flocons aranéeux, face inférieure nombreux flocons aranéeux; ni gaufrée, ni bullée; nervures peu fortes, proéminentes, vert jaunâtre, pileuses, couleur rouge lavé à leur naissance; deux séries de dents, larges à la base et coniques. — Pétiole très long,

moyen de force, presque entièrement de couleur rouge lavé, fortement renflé à son insertion et très aminci avant cette insertion, rares flocons aranéeux, angle droit d'insertion avec le plan du limbe. Les feuilles meurent rougeâtres et tombent de bonne heure ; la teinte débute sur les bords des lobes par un rouge vineux foncé, procédant ensuite par carrelages sur tout le lobe sauf au pourtour des nervures et sous-nervures, cette partie restant de couleur vert foncé.

Fruits. — *Grappes*, insérées le plus souvent à partir du 3e nœud ; deux rarement trois sur le même sarment ; fertilité soutenue ; moyennes et sur-moyennes, ailées, l'aileron ayant comme grosseur le 1/3 de la grappe principale, celle-ci développée en longueur et cylindrique : pédoncules de moyenne longueur et très forts, pourprés, foncés comme la rafle, peu renflés au point d'insertion de l'aileron ; pédicelles de longueur moyenne, gros, entièrement verruqueux ; bourrelet conique, rouge vineux, grains s'en détachant facilement, abandonnant un pinceau très long, cette longueur égalant presque le diamètre du grain et de couleur rouge vineux à l'intérieur. — *Grains*, deux grosseurs, petits et moyens, ceux-ci plus nombreux ; sphériques, assez luisants sous la pruine épaisse, avec lenticelles, stigmate persistant et apparent ; assez fermes ; peau plutôt épaisse, élastique, d'un rouge vineux foncé ; jus rosé et abondant ; pulpe fondante ; deux pépins au bec rouge vineux foncé par grain.

E. et R. Salomon.

MUSCAT SAINT-LAURENT

Synonymie. — Saint-Laurent de Saumur, Saint-Laurent (Angleterre). — Basilicum traube (*H. Gœthe*).

Observations. — Semis de Vibert, d'Angers, qui le mit au commerce vers 1854. Le principal mérite de cette variété est sa précocité relative qui en permet la culture sous des climats plus septentrionaux encore que celui de Paris.

En comparant les caractères de ce cépage avec ceux du Muscat de Lierval, précédemment décrit dans cet ouvrage, il apparaît bien que tous deux doivent être issus du même croisement. Le port érigé des sarments est le même ; les feuilles à sinus profonds et arrondis à leur base sont identiques, de même les grappes sont petites, cylindriques, serrées, à grains sous-moyens et sphériques, quand toutefois ils ne sont pas comprimés par la compacité de la grappe, ce qui est rare. La saveur, quoique peu musquée, du Saint-Laurent est néanmoins, à maturité égale, légèrement plus marquée que celle du Lierval ; mais ni chez l'un ni chez l'autre cette saveur n'est très accentuée.

Comme tous les cépages pour table dont les grappes et les grains sont petits, le Muscat Saint-Laurent restera confiné dans les collections d'amateurs, sans être cultivé spécialement pour le marché. Sa culture est des plus faciles, tous les terrains lui conviennent, ses sarments s'aoûtent toujours on ne peut mieux, ne s'anthracnosant pas, et, malgré la compacité de sa grappe, il résiste relativement bien à la pourriture. On peut le conduire sous toutes les formes ; sa vigueur, sur porte-greffes appropriés au terrain, est suffisante pour qu'il supporte un grand développement, mais il est inutile de le lui imposer. Un peu sensible à l'Oïdium comme la plupart des Muscats, il l'est moins au Mildiou.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; port érigé ; tronc fort ; écorce plutôt lisse, se détachant facilement en petites plaquettes.

Bourgeons, à débourrement vert foncé, fortement nuancé carmin ; jeunes bourgeons assez forts, peu pointus ; jeunes feuilles quinquelobées, à sinus supérieurs peu apparents ;

BIBLIOGRAPHIE. — André Leroy : Catalogue de Vibert, d'Angers. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 51). — V. Pulliat : Descriptions et Synonymies. — T. Rivers : Catalogue. — Robert Hogg : The fruit Manual. — Salomon : Catalogue. — John Scott de Merriot : Catalogue. — Archibald F. Barron : Vines and vine culture. — H. Gœthe : Ampelographie (p. 40).

Muscat Saint Laurent

MUSCAT SAINT-LAURENT

A Kreyder

Muscat Saint-Laurent

brillantes, peu épaisses, presque glabres; limbe grenat; nervures vertes et mucron rouge vineux.

Rameaux, allongés, peu forts, non sinueux, non ramifiés; — jeunes rameaux assez forts à la base, peu pointus, légèrement méplats, rares flocons aranéeux ne persistant pas très longtemps; vert jaune clair, avec larges cannelures rousses du côté du soleil à l'état herbacé, deviennent, avant la maturité des fruits, havane clair un peu plus foncé aux nœuds; à l'aoûtement, hâtif, la teinte est à fond rouge brique, faiblement pourprée aux nœuds; — mérithalles de longueur moyenne, les deux premiers plus courts, peu rugueux, assez luisants sous la pruine épaisse; stries nombreuses, bien délimitées et peu profondes, légèrement aplatis; bois dur, vert clair à l'intérieur, canal médullaire étroit; nœuds peu renflés, comprimés dans le sens opposé à celui des mérithalles; diaphragmes assez épais; — vrilles discontinues, sur-moyennes de force et de longueur, bifurquées.

Feuilles, grandeur ordinaire, quelquefois plus longues que larges, asymétriques; — entières, quoique les lobes latéraux secondaires aient, comme le lobe terminal, un certain développement en pointe du limbe; peu épaisses, peu souples, peu résistantes au froissement; sinus latéraux supérieurs profonds en V, à moitié fermés par la superposition des lobes; sinus latéraux secondaires très profonds en U, à bords largement concaves, fermés à l'extrémité par superposition; sinus pétiolaire complètement fermé; lobes supérieurs assez développés, possédant un sous-sinus profond en U, à bords parallèles, terminés par une dent large de base et ronde; lobes latéraux secondaires à sous-sinus peu profond en V, mais largement ouvert, assez développés en pointe; lobe terminal d'insertion très étroite, possédant un sous-sinus de chaque côté; lobes supérieurs relevés; — limbe légèrement révoluté suivant la nervure centrale; face supérieure vert foncé, glabre; face inférieure plus claire, rugueuse; nervures pourprées à leur naissance, faibles, peu proéminentes, pileuses; deux séries de dents larges de base, rondes, mucron jaunâtre et pileux. — Pétiole moyen de force, assez long, vert foncé lavé de pourpre, cannelures vert plus intense, angle d'insertion avec le plan du limbe obtus.

Fruits. — *Grappes*, deux rarement trois sur le même sarment, insérées à partir du 3e et du 4e nœud; petites, moyennes et rarement sur-moyennes, les moyennes légèrement et les sur-moyennes rarement aileronnées; quand l'aileron existe il possède un long pédoncule; courtes, tassées, cylindriques; pédoncule long, plutôt grêle, vert jaune clair comme la rafle, dur et ligneux, légèrement renflé au point d'insertion de l'aileron; pédicelles courts, forts; fort bourrelet conique, à verrues rouge brique sale, assez nombreuses; grains s'en séparant plutôt facilement, abandonnant un gros et long pinceau. — *Grains*, de deux grosseurs, les petits peu nombreux et moyens, luisants sous la pruine assez épaisse; stigmate persistant, ferme; peau épaisse, assez élastique, jaune doré, tachée de nombreux points noirâtres; jus abondant; chair blanchâtre, un peu croquante, assez finement musquée à complète maturité; de 1 à 4 gros pépins, au bec légèrement recourbé.

E. et R. Salomon.

MUSCAT DE SAUMUR

Synonymie. — Précoce de Courtiller, Précoce musqué de Courtiller, Madeleine musquée de Courtiller (*Cte Odart*). — Muscat de Saumur, Muscat précoce de Saumur, Précoce de Saumur (*E. Salomon*, *Henri Bouschet*, *Moreau Robert*). — Blanc précoce musqué de Courtiller (*Pulliat*). — Early Saumur Frontignan (*Robert Hogg*, *John Scott*, *A.-F. Barron*, *T. Rivers*).

Observations. — Ce cépage obtenu par le Dr Courtiller, alors qu'il était directeur du Jardin des Plantes de Saumur, d'un pépin d'Ischia non hybridé artificiellement peut être considéré comme le plus hâtif des raisins musqués. Il devance en effet de plusieurs jours le *Muscat Lierval* et le *Muscat Houdbine*, l'un et l'autre cependant très précoces.

Il est grand dommage que, cultivé en plein vignoble, les grappes du *Muscat de Saumur* soient si sensibles à la pourriture. Sans ce grave défaut, il n'est pas douteux que sa culture aurait pris une extension plus considérable que celle existante. Ses grappes, de volume moyen ou sous-moyen, à grains sphériques, de même grosseur que ceux du Chasselas doré, et, se dorant presque aussi bien que celles de ce dernier, lui donnent un aspect séduisant; sans compter que leur goût finement musqué en font un raisin de qualité, d'autant plus appréciable qu'à l'époque à laquelle il est mûr aucun autre raisin musqué ne peut lui être comparé.

Son peu de résistance à la pourriture est dû uniquement à l'extrême finesse de la peau du grain, car d'une façon générale sa grappe n'est pas trop compacte, contrairement à la plupart des autres Muscats précoces. Si, accidentellement ou intentionnellement, il se trouve de ses grappes abritées depuis leur véraison jusqu'au moment où les grains apparaissent avec la couleur ambrée, légèrement dorée, qui est la caractéristique de leur parfaite maturité, elles peuvent alors, sans en trop souffrir, subir les brouillards et les pluies. C'est ainsi qu'à l'espalier nous conservons sur cep des grappes de ce Muscat, mûres depuis un mois et plus, en très bon état. Nous ne connaissons pas de raisins dont guêpes, abeilles et moineaux soient plus friands; on peut être certain qu'ils délaisseront tous les autres tant qu'il y en aura dans le vignoble ou à la treille.

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 25). — Henri Bouschet : Les Raisins du verger. — V. Pulliat : Mille variétés de vignes; Les Raisins précoces (p. 25). — Moreau Robert, d'Angers : Catalogue. — Salomon : Catalogue. — Archibald F. Barron : Vines and vine culture. — Robert Hogg : The fruit Manual. — John Scott : Catalogue.

Muscat de Saumur

MUSCAT DE SAUMUR

A. Kreijder

Muscat de Saumur

Étant donnée sa précocité, le Muscat de Saumur peut se cultiver sous des latitudes très septentrionales, sans qu'il soit nécessaire d'avoir recours à des procédés spéciaux. Sa vigueur naturelle s'accommode bien d'une taille un peu longue ; ainsi conduit, sa fertilité, plutôt médiocre, est suffisante. Comme la plupart des Muscats, celui-ci est bon greffon, aussi peut-on indifféremment le greffer sur l'un quelconque des porte-greffes qui conviennent au terrain à planter. Nous devons cependant ajouter que si l'on veut lui conserver sa précocité naturelle, on devra de préférence le greffer sur Riparia ou sur Riparia × Berlandieri. Assez sensible aux attaques de l'Oïdium, il ne l'est pas au Mildiou, non plus à l'Anthracnose.

DESCRIPTION. — Souche, de vigueur moyenne, au port mi-érigé ; tronc fort ; écorce grossière, se détachant facilement en courtes et larges lanières.

Bourgeons, à débourrement hâtif, vert blanchâtre, coloré lie de vin ; jeunes bourgeons peu forts à la base, pointus, duveteux et méplats ; jeunes feuilles trilobées, lobes nettement déterminés, face supérieure aranéeuse, face inférieure lanugineuse, nervures aranéeuses, dents tachées rouge vineux à l'extrémité ; grappes de fleurs apparaissant de bonne heure, lie de vin à leur extrémité.

Rameaux, allongés, peu forts, non sinueux, non ramifiés ; — jeunes rameaux peu forts à la base, pointus, duveteux et méplats ; verts avec quelques larges cannelures gris rougeâtre plus larges et d'un rouge plus apparent aux nœuds à l'état herbacé ; deviennent, avant la maturité des fruits, vert jaunâtre lavé de pourpre du côté du soleil ; à l'aoûtement la teinte est à fond gris noirâtre et couleur brique sale aux nœuds ; aoûtement hâtif ; — mérithalles de longueur moyenne et sur-moyenne, peu courts à la base, peu rugueux, peu luisants ; stries nombreuses, délimitées et peu profondes ; bois dur, d'un beau vert à l'intérieur ; canal médullaire très développé et cela contrairement à ce qui a toujours lieu dans les variétés hâtives ; moelle fortement spongieuse ; nœuds peu renflés, comprimés dans le sens opposé à celui des mérithalles ; diaphragmes presque nuls, méniscoïdes ; — vrilles discontinues, sous-moyennes de force et de longueur, bifurquées.

Feuilles, de grandeur ordinaire, aussi larges que longues, orbiculaires, asymétriques ; entières, souples, assez épaisses, assez résistantes au froissement ; — lobes bien détachés par des sinus profonds et largement ouverts ; sinus supérieur en V, tantôt à bords presque parallèles, tantôt les lobes se superposant à leur extrémité, quelquefois encore l'un de ces sinus marqué seulement par une échancrure plus grande du limbe ; sinus latéraux supérieurs profonds en V à moitié ouvert ou simplement clos à leur extrémité ; sinus pétiolaire presque fermé ou partiellement fermé ; lobes supérieurs, latéraux secondaires et terminal peu développés en pointe, à insertion plutôt étroite et assez large ; — limbe plan, plutôt gaufré ; face supérieure vert foncé, presque glabre, très rares flocons aranéeux ; face inférieure plus claire, nombreux flocons ; avec nervures blanchâtres, peu fortes, peu proéminentes, pileuses ; deux séries de dents arrondies au sommet, léger mucron vert plus clair et laineux. — Pétiole sous-moyen de force, assez long, peu renflé à son insertion, vert foncé lavé de pourpre ; angle d'insertion avec le plan du limbe droit ou obtus ; les feuilles meurent jaunes, le pétiole ivoire pourpré.

Fruits. — *Grappes*, insérées à partir du 3e nœud, quelquefois mais rarement du 4e; deux, rarement trois, sur le même sarment, moyennes et sur-moyennes, jamais grosses; les sur-moyennes sont ailées et possèdent souvent un petit aileron de 3 à 4 grains; peu allongées, les moyennes sont cylindriques et les sur-moyennes tronc-coniques à partir des ramifications supérieures; tassées; pédoncule moyen de force et de longueur, vert jaune clair lavé de roux comme la rafle, dur, se lignifiant à sa partie supérieure, renflé au point d'insertion de l'aileron; pédicelles courts, forts; bourrelet conique, avec nombreuses verrues rougeâtres; grains s'en séparant assez difficilement, abandonnant un court pinceau incolore. — *Grains*, deux grosseurs, moyens et sur-moyens, sphériques, légèrement aplatis aux deux pôles, luisants sous la pruine peu épaisse, bien dorés, stigmate persistant, très fermes; peau épaisse, et malgré cela plutôt sensible à la pourriture, peu élastique; pulpe fondante; jus peu abondant; chair veinée, blanchâtre, fortement musquée; deux pépins de grosseur sur-moyenne, au bec recourbé à son extrémité.

E. et R. Salomon.

Ampélographie.

A Kreyder

Child of ? Hall

imp. F. CHAMPENOIS Paris

CHILD OF HALL

Observations. — Quelle est l'origine de cette variété ? L'Angleterre sans doute, car son nom est le seul indice que nous en possédions. En effet, malgré toutes nos recherches, nous n'avons pu être efficacement renseignés ; il fut reçu par E. Salomon, du Potager de Versailles, il y a quelques 30 ans ; de plus il est resté introuvable dans nos pays supposé Angleterre, où les Veiteh, les Rivers, etc., ont inutilement cherché à le découvrir.

Il dut, d'après notre appréciation, faire son apparition entre 1840-1850, puis être aussitôt abandonné comme variété de culture trop difficile. Le desséchement de ses pédicelles et de sa rafle, même avant la maturation de ses raisins, a été, sans aucun doute, la principale sinon la seule, de son abandon. Le Muscat de Hamburgh, qui a le même défaut, fut sauvé de l'oubli en 1860 par Snow, qui le greffa. Si le Child of Hall a connu la même infortune, le greffage de la vigne étant connu en Angleterre, il est plus que probable que nous en retrouverions encore de nombreux exemplaires. C'est ce qui nous fait dire que son obtention est antérieure à 1860.

Greffé sur une variété robuste, tel le Dodrelabi, dans un sol bien drainé, ne recevant pas une charge trop forte et qu'on évite la répercussion de sève, il donne de beaux et superbes produits. Sa tardivité (4e époque) de maturation n'en permet la culture en plein air que sous le climat méridional. Et là, faut-il encore le planter en terrain léger et chaud, exempt d'humidité stagnante et ne le greffer que sur les porte-greffes les plus vigoureux. Sa culture en serre s'imposant sous notre climat, nous ne connaissons guillement sa résistance aux maladies cryptogamiques, mais nous pouvons affirmer qu'il est résistant à la pourriture.

Dans notre description du Child of Hall nous disons que cette variété est intéressante par le volume de sa grappe. M. E. Salomon a essayé d'obtenir par semis la même variété, croyant que son gain n'aurait pas les défauts du père. Un Child of Hall de semis fut bien créé, et, contrairement au résultat ordinaire des semis reproduisait tous les caractères de la variété dont il était issu ; ni ses pédicelles, ni sa rafle ne s'allongeaient, nos grappes n'étaient pas volumineuses, il cessait donc d'être intéressant. Pour éviter toute confusion, nous croyons devoir signaler cette création aux lecteurs pomologiques et ampélographiques, mais au produit essentiellement différent.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; port m[illegible] ; grappe se détachant plutôt difficilement en mûrissant.

BIBLIOGRAPHIE. — E. Salomon : Catalogue.

A Kuyden
Child of Hall

CHILD OF HALL

Observations. — Quelle est l'origine de cette variété ? L'Angleterre sans doute, car son nom est le seul indice que nous en possédions. En effet, malgré toutes nos recherches, nous n'avons pu être efficacement renseignés ; il fut reçu par E. Salomon, du Potager de Versailles, il y a quelques 30 ans ; de plus il est resté introuvable dans son pays supposé d'origine, où les Veiteh, les Rivers, etc., ont inutilement cherché à le découvrir.

Il dut, d'après notre appréciation, faire son apparition entre 1840-1850, puis être aussitôt abandonné comme variété de culture trop difficile. Le dessèchement de ses pédicelles et de sa rafle, même avant la maturation de ses raisins, a été, sans aucun doute, la principale cause, sinon la seule, de son abandon. Le Muscat de Hamburgh, qui a le même défaut, fut sauvé de l'oubli en 1860 par Snow, qui le greffa. Si le Child of Hall avait été son contemporain, le greffage de la vigne étant connu en Angleterre, il est plus que probable que nous en retrouverions encore de nombreux exemplaires. C'est ce qui nous fait dire que son obtention est antérieure à 1860.

Greffé sur une variété robuste, tel le Dodrelabi, dans un sol bien drainé, si on ne lui laisse pas une charge trop forte et qu'on évite la répercussion de sève, on obtient de beaux et superbes produits. Sa tardivité (4e époque) de maturation n'en permet la culture en plein air que sous le climat méridional. Et là, faut-il encore le planter en terrain léger et chaud, exempt d'humidité stagnante et ne le greffer que sur les porte-greffes les plus rustiques. Sa culture en serre s'imposant sous notre climat, nous ne connaissons nullement sa résistance aux maladies cryptogamiques, mais nous pouvons affirmer qu'il est résistant à la pourriture.

Dans notre description du Child of Hall nous disons que cette variété est intéressante par le volume de sa grappe. M. E. Salomon a essayé d'obtenir par semis la même variété, espérant que son gain n'aurait pas les défauts du père. Un Child of Hall de semis fut alors créé, et, contrairement au résultat ordinaire des semis, reproduisit tous les caractères de la variété dont il était issu ; ni ses pédicelles, ni sa rafle ne séchèrent, mais ses grappes n'étaient pas volumineuses, il cessait donc d'être intéressant. Pour éviter à l'avenir toute confusion, nous croyons devoir signaler cette création aux mêmes caractères ampélographiques, mais au produit essentiellement différent.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; port mi-érigé ; tronc de force sur-moyenne ; écorce se détachant plutôt difficilement en minces lanières.

BIBLIOGRAPHIE. — E. Salomon : Catalogue.

Bourgeons, à débourrement tardif, vert blanchâtre, yeux peu gros avant d'éclore ; jeunes bourgeons simples, peu gros à la base, peu pointus et méplats, entièrement duveteux ; jeunes feuilles presque rondes, aux sinus supérieurs seulement indiqués, ceux secondaires latéraux peu profonds et celui pétiolaire fermé ; page inférieure blanche, aranéeuse, celle supérieure glabre et brillante ; grappes de fleurs apparaissant enveloppées d'un tissu grenat.

Rameaux, allongés, forts, un peu sinueux ; ramifications rares, mais courtes ; jeunes rameaux peu gros, peu pointus, aranéeux, méplats, vert jaune foncé, avec nombreuses cannelures vert bronze à l'état herbacé, deviennent vert jaunâtre avant aoûtement et sont finement striés havane clair, duveteux, sans couleur particulière aux nœuds ; à l'aoûtement la teinte est à fond blanchâtre, sans couleur caractéristique aux nœuds, le fond de la teinte tirant toutefois sur le gris ; mérithalles de longueur moyenne chez les gros sarments, et sous-moyenne chez les petits, peu rugueux, peu luisants, non pruineux ; stries nombreuses, à peine délimitées, fortement aplaties ; bois dur, vert clair à l'intérieur ; canal médullaire étroit ; nœuds peu renflés, non aplatis ; diaphragmes presque nuls ; vrilles discontinues, fortes, très longues, non bifurquées.

Feuilles, sur-moyennes et grandes, presque aussi larges que longues, asymétriques, entières, peu épaisses, souples, résistantes au froissement ; lobes bien séparés et détachés par des sinus peu profonds en V, ceux supérieurs très étroits presque toujours ouverts ; ceux latéraux supérieurs à moitié fermés par la superposition des lobes ; sinus pétiolaire ouvert ou largement ouvert ; lobes supérieurs développés en longueur et en largeur ; lobes latéraux secondaires, ainsi que celui terminal surtout, larges ; limbe plan, légèrement bullé mais non gaufré, rares flocons laineux, épais sur la page supérieure, vert foncé ; page inférieure vert plus clair, nombreux flocons aranéeux, mais très petits ; nervures vert clair, peu proéminentes, peu fortes, mais pileuses ; deux séries de dents, à base peu large et arrondies au sommet. — Pétiole sur-moyen de force et de longueur, renflé à son insertion, vert fauve clair lavé de roux du côté du soleil, angle d'insertion avec le plan du limbe droit ou obtus.

Fruits. — *Grappes*, insérées à partir des 3e et 4e nœuds, plutôt du 4e ; une, rarement deux sur le même sarment, malgré cela fertile ; grosses et très grosses, lâches, rameuses, sans forme particulière, ailées, quelquefois aileronnées, l'aileron alors de la grosseur d'une grappe sous-moyenne ; pédoncule long, de force moyenne, duveteux, vert jaune clair légèrement teinté de roux comme la rafle, dur et se lignifiant ; pédicelles longs et grêles ; gros bourrelet verruqueux, se détachant assez difficilement des grains et y abandonnant un long pinceau peu large. — *Grains*, moyens et gros en égales quantités, peu luisants sous la pruine assez épaisse ; couleur ambrée à maturité ; stigmate persistant mais peu apparent ; fermes, de forme ellipsoïde ; peau assez épaisse, élastique ; jus peu abondant, peau tachée de points roux ; chair sans saveur particulière, veinée blanche, sucrée ; grain se fendant facilement en deux sous la pression des doigts ; de un à trois pépins par grain.

E. et R. Salomon.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Abouriou

ABOURIOU

Synonymie. — Plant Abouriou, ou Précoce Naugé (*Pulliat*).

Observations. — L'*Abouriou* a été signalé par M. Numa Naugé comme une vigne fort répandue aux environs de Villereal (Lot-et-Garonne), dans la seconde moitié du XIXe siècle. Avec la crise phylloxérique, elle disparut à peu près complètement; l'auteur précité la recueillit, l'adopta et la présenta comme une hybridation naturelle, un semis de hasard, recueilli autrefois sur quelque terrain inculte par quelque vigneron observateur. Sa parenté et son origine sont donc assez obscures; peut-être un ampélographe rencontrera-t-il le fil qui le conduira au berceau de cette ampélidée; en attendant, nous ne voyons pas de cépage duquel on puisse la rapprocher, et nous croyons devoir la considérer comme une vigne spéciale.

L'Abouriou a les yeux de la base des sarments très régulièrement et abondamment fertiles; aussi peut-il se contenter d'une taille à coursons à deux yeux. Dans le Midi, on a la forme en gobelet et en souche basse qui lui convient le mieux; dans les régions du Centre, plus humides et moins ensoleillées, la même forme peut être adoptée; toutefois le cordon unilatéral de 1 m 50 de long serait préférable, car il donnerait plus d'air et de lumière à la vendange. Enfin, étant donnée sa grande vigueur, la taille longue peut également lui être appliquée, mais elle n'est pas nécessaire.

L'Abouriou ne comporte pas de soins spéciaux de culture et son affinité avec la plupart des vignes américaines est bonne; il demande toutefois des porte-greffes vigoureux pour que l'harmonie règne entre la partie aérienne et la partie souterraine de l'association que crée le greffage. Il se comporte bien greffé sur Vialla et sur Riparia, dans nos sols silico-argileux, dépourvus de calcaire et profonds, formés par le lehm, ou bien dans des sols formés par la désagrégation et la décomposition des gneiss. Les hybrides américo-américains et franco-américains s'allient également bien avec lui; l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, en particulier, lui convient très bien.

L'Abouriou est peu exigeant du côté de la fertilité du sol; sa récolte est bonne, même dans les sols les plus maigres; toutefois elle est encore supérieure en quantité dans les terres profondes, fraîches et riches. De bonnes fumures doivent donc entretenir sa fertilité. Nous avons pu, pendant plusieurs années, évaluer le poids de la vendange à 1 kilog. 400,

BIBLIOGRAPHIE. — V. Pulliat : Les Raisins précoces pour le vin et la table (Montpellier, 1897). — N. Naugé : Notes sur l'Abouriou (Revue de viticulture, 1898, février 1900, janvier 1901. Vigne américaine, août 1902). — E. Durand : La Vigne américaine (juin 1902).

J. Troncy

imp. J. CHAMPENOIS Paris

Alouriou

ABOURIOU

Synonymie. — Plant Abouriou, ou Précoce Naugé (*Pulliat*).

Observations. — L'*Abouriou* a été signalé par M. Numa Naugé comme une vigne fort répandue aux environs de Villereal (Lot-et-Garonne), dans la seconde moitié du XIXe siècle. Avec la crise phylloxérique, elle disparut à peu près complètement; l'auteur précité la recueillit, l'adopta et la présenta comme une hybridation naturelle, un semis du hasard, recueilli autrefois sur quelque terrain inculte par quelque vigneron observateur. Sa parenté et son origine sont donc assez obscures; peut-être un ampélographe rencontrera-t-il le fil qui le conduira au berceau de cette ampélidée; en attendant, nous ne voyons pas de cépage duquel on puisse la rapprocher, et nous croyons devoir la considérer comme une vigne spéciale.

L'Abouriou a les yeux de la base des sarments très régulièrement et abondamment fertiles; aussi peut-il se contenter d'une taille à coursons à deux yeux. Dans le Midi, c'est la forme en gobelet et en souche basse qui lui convient le mieux; dans les régions du Centre, plus humides et moins ensoleillées, la même forme peut être adoptée; toutefois, le cordon unilatéral de 1 m 50 de long serait préférable, car il donnerait plus d'air et de lumière à la vendange. Enfin, étant donnée sa grande vigueur, la taille longue peut également lui être appliquée, mais elle n'est pas nécessaire.

L'Abouriou ne comporte pas de soins spéciaux de culture et son affinité avec la plupart des vignes américaines est bonne; il demande toutefois des porte-greffes vigoureux pour que l'harmonie règne entre la partie aérienne et la partie souterraine de l'association que crée le greffage. Il se comporte bien greffé sur Vialla et sur Riparia, dans nos sols silico-argileux, dépourvus de calcaire et profonds, formés par le lehm, ou bien dans des sols formés par la désagrégation et la décomposition des gneiss. Les hybrides américo-américains et franco-américains s'allient également bien avec lui; l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, en particulier, lui convient très bien.

L'Abouriou est peu exigeant du côté de la fertilité du sol; sa récolte est bonne, même dans les sols les plus maigres; toutefois elle est encore supérieure en quantité dans les terres profondes, fraîches et riches. De bonnes fumures doivent donc entretenir sa fertilité. Nous avons pu, pendant plusieurs années, évaluer le poids de la vendange à 1 kilog. 400,

BIBLIOGRAPHIE. — V. Pulliat : Les Raisins précoces pour le vin et la table (Montpellier, 1897). — N. Naugé : Notes sur l'Abouriou (Revue de viticulture, août 1898, février 1900, janvier 1901, Vigne américaine, août 1902). — E. Durand : La Vigne américaine (juin 1902).

en moyenne, par cep, dans un petit vignoble conduit en souche basse, avec 3 et 4 coursons par souche, ce qui représente, avec 8.000 souches à l'hectare, un rendement de 75 à 80 hectolitres, et place l'Abouriou nettement dans la catégorie des cépages de grande fertilité.

Bien que possédant le faciès d'un cépage méridional, l'Abouriou se comporte bien dans le Centre et l'Est où il trouve toujours assez de chaleur pour aoûter son bois ; c'est d'ailleurs un cépage à évolution rapide pour lequel la maturation des sarments et la défoliation se font de bonne heure ; son bois est dur et résiste bien aux gelées d'hiver ; il est regrettable qu'il ne résiste pas aussi bien aux gelées de printemps auxquelles l'expose son débourrement précoce.

Les auteurs qui ont écrit sur l'Abouriou le font rentrer dans la catégorie des cépages précoces. Pulliat a accepté, sans pouvoir les contrôler, les assertions de M. Naugé sur la précocité de cette vigne ; mais nos observations répétées pendant plusieurs années ne nous permettent pas d'être aussi affirmatif, et nous nous contenterons de dire que l'Abouriou est à la limite des cépages précoces et des cépages de 1re époque ; il mûrit certainement ses fruits après le Portugais bleu, et nous estimons que sa maturité arrive sensiblement en même temps que celle de nos Gamays, ou la devance très peu ; nous le placerions donc plus volontiers dans le groupe des cépages de 1re époque très précoce.

L'Abouriou débourre de bonne heure et montre dans ses bourgeons des grappes d'une grande dimension, annonçant une bonne récolte ; cette promesse est le plus souvent tenue, car ce cépage ne coule pas ; sa floraison s'accomplit toujours un peu tardivement, comme sa véraison du reste ; seule sa dernière phase de végétation est parcourue rapidement.

L'Abouriou présente une assez belle tenue vis-à-vis des maladies cryptogamiques ; mais il n'est pas indemne, comme on a parfois été tenté de le présenter. Le Mildiou l'attaque, mais il est du groupe des vignes que l'on défend facilement ; il craint peu l'Oïdium, et d'après M. Naugé, l'Anthracnose ne l'atteindrait pas. Mais c'est du côté de la grappe qu'il faut regarder pour trouver sa qualité réelle de résistance : grâce à l'épaisseur de la pellicule du grain, la pourriture due au Botrytis cinerea ne l'atteint pas ; cependant il n'est pas indemne car nous l'avons vu quelque peu frappé dans les années de pourriture intense que nous avons subies récemment. Malgré cela, on doit le considérer comme l'un des cépages résistants à ce véritable fléau de la viticulture.

La vinification de l'Abouriou ne présente rien de particulier ; on peut laisser la vendange en contact avec le marc dans les cuves plus ou moins longtemps suivant que l'on veut obtenir des vins durs ou tendres. Le vin fourni par l'Abouriou est très fort en couleur ; c'est le mérite principal que nous lui connaissons ; nous pourrions presque dire le seul, car il manque de toutes les autres qualités qui font apprécier le vin : alcool, montant, finesse, parfum ; à la dégustation il se montre plat et mou comme les vins de Teinturier ; il en est ainsi du moins pour celui que nous récoltons dans nos sols siliceux et silico-argileux d'Écully, et dont nous donnons ci-dessous l'analyse, d'après M. Revol :

	Récolte de 1900	Récolte de 1902
Alcool	6° 2	5° 8
Extrait sec par litre	18 gr 56	16 gr 60
Acidité en SO^4H^2	3 gr 50	4 gr
Tanin brut	1 gr 05	0 gr 80
Densité à 15°	0,998	0,999

Cette composition, qui est celle d'un vin faible, est bien différente de celle indiquée par M. Naugé dans l'analyse suivante qui a été effectuée au même laboratoire.

VIN D'ABOURIOU ; RÉCOLTE DE M. NAUGÉ, 1899.

Alcool	12°1
Extrait sec par litre	22gr46
Acidité en SO^4H^2	1gr80
Tanin	3gr15
Densité à 15°	0,993

Ce qui frappe dans cette analyse ce sont les chiffres élevés pour l'alcool, l'extrait sec, le tanin, qui sont en opposition avec ceux indiqués plus haut. Peut-être le sol, le mode de vinification sont-ils les facteurs causes de cette différence en ce qui regarde la teneur en tanin, extrait sec, et le chaud soleil du Midi a-t-il donné à ce cépage un pouvoir récepteur plus grand pour le sucre? Nous ne saurions le dire; néanmoins nous ne pouvons songer à désirer sa propagation dans les régions du Centre et du Sud-Est; nous l'abandonnons à son berceau, d'où, d'ailleurs, il n'est guère sorti que pour gagner les collections et les champs des amateurs de vignes.

Une grappe du poids de 180 gr. nous a donné la composition suivante :

Rafle, 9 gr.; soit	4.79 %
Pellicule, 23 gr.; soit	12.17 %

Grains, 104, pesant 179 gr. ; soit 95.21 %, comprenant :

Pépins, 147, pesant 6 gr. ; soit	3.19 %
Pulpe et jus, 150 gr. ; soit	79.79 %
Total	99.99

DESCRIPTION. — Souche, de vigueur sur-moyenne; à tronc assez fort et recouvert d'une écorce grossière, se détachant en longues lanières peu résistantes.

Bourgeons, gros, coniques, enveloppés par des écailles brunes; bourgeonnement précoce, roux tomenteux au sortir des écailles, devenant ensuite, après l'ouverture du bourgeon, tomenteux blanc, lavé de rose clair au bord et strié de vert; jeunes feuilles planes, duveteuses sur les deux faces, vert jaunâtre, avec tons grenat clair entre les nervures; le duvet de la face supérieure disparaît vite; celui de la face inférieure persiste.

Rameaux, gros, semi-érigés, à section cylindrique, vert jaunâtre au sommet, où ils portent des fils laineux couchés émanés du bourgeon, devenant ensuite jaune verdâtre clair, légèrement rosé, d'un côté, prenant au moment de l'aoûtement une couleur noisette un peu rouge, tirant sur l'acajou clair; écorce finement striée; bois dur, peu riche en moelle; vrilles assez grosses, mais caduques.

Feuilles, grandes, aussi longues que larges, minces, quinquelobées, avec des sinus latéraux parfois si peu accentués qu'elles semblent rondes; sinus pétiolaire en U ou en lyre; face supérieure assez tourmentée, un peu gaufrée, d'un vert foncé, sur lequel se détachent les nervures jaunes; face inférieure vert clair, avec tomentum floconneux; dents grandes,

obtuses et inégales. — Pétiole assez gros, plus court que la nervure médiane, de couleur vert jaunâtre, renflé du côté de l'attache avec le limbe, où il forme un angle obtus; nervures très saillantes en dessous et vert jaunâtre; feuille révolutée aux bords, prenant une teinte pourpre foncé entre les nervures qui restent vert jaunâtre.

Fruits. — *Grappes*, situées aux 4e et 5e nœuds, grandes, cylindro-coniques, ailées, pesant en moyenne 180 gr. et atteignant souvent 345 à 350 gr.; pédoncule assez fort et ligneux à la maturité; rafle forte, de couleur verte. — *Grains*, inégaux, sur-moyens ou moyens, sphériques, d'un beau bleu foncé, très pruinés, pesant en moyenne 1 gr. 7; peau épaisse et très résistante, riche en matière colorante; pulpe verte, assez abondante et fondante; saveur sucrée, simple; jus incolore. Pépins au nombre de 1 à 3 et même 4 par grain, suivant la grosseur de ces derniers, jaspés de vert et de rouge au sommet, avec un bec blanc d'ivoire.

E. Durand.

N. Bruzzi

Imp. L. CHAMPENOIS, Paris

Roublot blanc

ROUBLOT

Synonymie. — [illegible]

Historique et aire géographique. — [illegible]

Bien d'ampélographes ont parlé de ce cépage. Nous ne le trouvons mentionné sous le nom de *Roublot* par aucun auteur ancien ; ceux qui en parlent, probablement trompés par la fausse désignation de Meslier indiqué ci-dessus, le confondent avec ce dernier. Cette erreur est évidente, ces deux cépages étant fort différents. Ainsi, A. Jullien dans sa *Topographie de tous les vignobles*, cite le Meslier comme cépage blanc de l'Yonne [illegible] à parler des vins blancs des environs de Chablis (Saint-Bris, Chapitre, Chevannes) [illegible] ils sont sujets à tourner au jaune. Il a raison, mais cette tendance du vin à jaunir provenait justement du cépage qui nous intéresse. Dans la majeure partie des vignes de cette région, le Roublot dominait, tandis que le Meslier y était totalement inconnu.

Avant la reconstitution du vignoble, le Roublot entrait pour un tiers en moyenne dans la composition des vignes de Saint-Bris, le reste était en Sacy et Beaunois ou Chardonnay. Aujourd'hui la méthode est changée, on ne fait plus de même le mélange des cépages ; la généralité des vignerons plante une parcelle en Roublot, une autre en Sacy ou Chenin blanc ou Pinot blanc de la Loire, une troisième en Chardonnay, etc. Tous y plantent moins de ce dernier et davantage de Chenin blanc, recherchant plutôt la quantité que la qualité, du moins dans les vignobles à vins ordinaires ; le Roublot [illegible] dans la même proportion qu'autrefois, environ le tiers. Il mûrit huit jours [illegible] le Sacy.

BIBLIOGRAPHIE — [illegible]

Roublot blanc

ROUBLOT

Synonymie. — Plant de Vaux (Coulanges-la-Vineuse, Yonne). — Plant Paule (Irancy, Yonne). — Meslier (Vermenton, Yonne). — Aubanne, l'Haubanne (Vaux, Yonne). — Roblot, Roublot (Mailly-le-Château, Cravant, Saint-Bris et environs, Yonne). — César blanc, César femelle (Yonne).

Historique et aire géographique. — Ce cépage, cultivé de temps immémorial dans l'Yonne, semble localisé dans certains cantons viticoles de ce département, entre Auxerre, Chablis, Avallon et Mailly-le-Château; c'est en vain que nous l'avons recherché dans d'autres vignobles. Bien que son aire de culture soit de peu d'étendue, il est désigné sous un nom différent dans chaque canton, même d'une commune à l'autre.

Peu d'ampélographes ont parlé de ce cépage. Nous ne le trouvons mentionné sous le nom de *Roublot* par aucun auteur ancien; ceux qui en parlent, probablement trompés par la fausse désignation de Meslier indiqué ci-dessus, le confondent avec ce dernier. C'est là une erreur évidente, ces deux cépages étant fort différents. Ainsi, A. Jullien, dans sa *Topographie de tous les vignobles*, cite le Meslier comme cépage blanc de l'Yonne. Arrivant à parler des vins blancs des environs de Chablis (Saint-Bris, Champs, Chevannes) il les dit sujets à tourner au jaune. Il a raison; mais cette tendance du vin à jaunir provenait justement du cépage qui nous intéresse. Dans la majeure partie des vignes de cette région, le Roublot dominait, tandis que le Meslier y était totalement inconnu.

Avant la reconstitution du vignoble, le Roublot entrait pour un tiers en moyenne dans la complantation des vignes de Saint-Bris, le reste était en Sacy et Beaunois ou Chardonnay. Aujourd'hui la méthode est changée, on ne fait plus de même le mélange de cépages; la généralité des vignerons plante une parcelle en Roublot, une autre en Sacy et Chenin blanc ou Pinot blanc de la Loire, une troisième en Chardonnay, etc. Mais on plante moins de ce dernier et davantage de Chenin blanc, recherchant plutôt la quantité que la qualité, du moins dans les vignobles à vins ordinaires; le Roublot se maintenant dans la même proportion qu'autrefois, environ le tiers. Il mûrit huit jours avant le Sacy.

BIBLIOGRAPHIE — Bidet : Traité sur la nature et la culture de la vigne (1759, p. 82). — A. Jullien : Topographie de tous les vignobles connus (4e édit., 1848, p. 100). — Bouchardat : Traité de la maladie de la vigne (1853, pp. 23-76). — J. Guenier : Les vignobles et les vins de l'Yonne (Progrès agricole et viticole, n° 21, 1898). — J. Roy-Chevrier : Rapport du Congrès ampélographique de Chalon-sur-Saône (1896, p. 52).

Dans les vignobles de Coulanges-la-Vineuse, d'Irancy et des environs, on trouve le Roublot dans presque toutes les vignes à vin rouge, avec le César, le Pinot, le Tressot.

Dans l'ancienne collection des vignes du Luxembourg nous avons trouvé le Meslier sous quatre numéros différents; nul doute que le Roublot y ait été représenté sous un de ces numéros. Le Dr Bouchardat[1], dans son *Tableau d'études relatives à l'aptitude des différents cépages à être atteints par l'Oïdium*, cite, sous les nos 1558-1579-1789 (Collection du Luxembourg), le Mélier, Meslier blanc, Gros Meslier, très atteints par l'Oïdium, ayant bois, feuilles, fruits très malades. Il cite, sous le no 268, le Meslier assez résistant. Or, le Roublot est, avec le Tressot, le cépage de l'Yonne le moins facile à défendre de l'Oïdium, tandis que le Meslier y est peu sensible.

J. Guénier[2] cite le Roublot comme cépage principal des vignobles à vins ordinaires. On le rencontre aussi dans les crus de grands ordinaires avoisinant Chablis. Avant l'extension de culture du Sacy et du Chenin, l'importance du Roublot était prépondérante dans les vignobles où l'on ne récolte aujourd'hui que des vins ordinaires. L'encépagement était alors : 1/3 *Chardonnay*, 1/3 *Roublot* et souvent 1/3 *Servagnin* ou *Plant vert*. Les vins de ces vignes étaient remarquables, d'une très grande finesse; mais on en faisait si peu que, sous l'influence des besoins économiques, progressivement la production des vins blancs changea d'allures. On en fait de moins bon, mais on en fait beaucoup plus.

A l'exposition ampélographique de Chalon-sur-Saône (1896), où nous avons présenté le Roublot, la commission de détermination des cépages a admiré la beauté du fruit; elle l'a déclaré spécial aux vignobles de l'Yonne.

Dans les vignobles de Coulanges-la-Vineuse, la culture du Roublot était en décroissance lors de l'invasion phylloxérique; ce cépage était délaissé à cause de sa sensibilité à l'Oïdium, à la Pourriture grise, et surtout à la Gélivure. Mais produisant davantage, en qualité et en quantité, que la plupart des cépages blancs, son importance culturale augmente sensiblement avec la reconstitution. C'est sous le nom de Plant de Vaux qu'il est cultivé et très apprécié à Coulanges-la-Vineuse, Val-de-Mercy, Migé, Gy-l'Évêque (Yonne).

Il est étonnant que ce cépage ne soit pas plus répandu; cela tient sans doute à ce qu'il est, comme son congénère le César, assez difficile sur le choix du terrain. Plus celui-ci est fertile et profond, plus la production est importante et plus elle est régulière.

Ampélographie comparée. — Nous avons vu que le nom de Meslier était souvent donné improprement au Roublot; comme qualité, douceur du fruit seulement, il y a une grande analogie (*Meslier, doux comme miel*); le raisin du Roublot bien mûr, bien jaune, avec ses taches rousses, est un miel. Mais comme caractères généraux, ces deux cépages ont une grande dissemblance : la feuille du Meslier est plutôt petite, avec denture petite, régulière, et face inférieure grise, garnie de poils courts mêlés de flocons cotonneux; son fruit est plutôt moyen, avec pédoncule grêle, court, non lignifié. Chez le Roublot, la feuille est au-dessus de la moyenne, avec denture, forte, inégale; face supérieure glabre, face inférieure glabre, avec nervures et sous-nervures bien saillantes et garnies de poils fins et courts; la grappe est sur-moyenne, cylindro-conique sur pédoncule long et fort, lignifié à la base.

1. *Traité de la maladie de la vigne*. Extrait des *Mémoires de la Société centrale d'agriculture*, 1852.
2. *Les vignobles et les vins de l'Yonne. Progrès agricole et viticole*, Montpellier, no 21, 1898.

Le Meslier n'est pas sensible, comme le Roublot, à l'Oïdium et surtout à la Pourriture grise ; il est, au contraire, très résistant à cette dernière maladie. Par Meslier nous entendons parler du Petit Meslier, ou Meslier du Gâtinais, et non du *Meslier Saint-François*, ou *Gros blanc de Vézelay*, qu'il n'est pas possible de confondre avec le Roublot.

Le cépage avec lequel le Roublot a le plus de ressemblance, c'est le César, qui a les bois érigés comme lui, le bourgeonnement à peu près identique, ainsi que la forme de la grappe. Cette parenté se retrouve dans la vigueur de végétation, dans la forme, les caractères de la feuille, celle du Roublot étant seulement de teinte plus claire. L'un comme l'autre ils sont atteints fréquemment par la Gélivure. La différence qui existerait entre ces deux cépages, en dehors de la couleur du fruit, bien entendu, serait que le Roublot est bien plus accessible que le César à l'Oïdium et à la Pourriture grise. Beaucoup de vignerons appellent le Roublot : *César blanc*, *César femelle*.

Culture. — Le Roublot semble marquer une préférence sensible pour certains sols. Nous ne le voyons donner de bons résultats, aussi bien sous le rapport de la quantité que de la qualité des produits et aussi de la durée, que dans les terres de l'oolithe moyenne et supérieure, sur les marnes kimméridjiennes, sur le calcaire portlandien et sur l'étage inférieur de l'infra-crétacé, dit des marnes ostréennes. Ce n'est du reste que sur ces terrains que nous trouvons le Roublot en grande culture.

De débourrement assez hâtif, il est sensible aux gelées de printemps ; il ne prend jamais de fruit sur le vieux bois, et les contre-bourgeons sont peu fructifères. Il est assez résistant aux gelées d'hiver si son bois est bien aoûté ; dans le cas contraire, c'est-à-dire lorsqu'à la suite des atteintes de l'Oïdium, avec un automne froid, pluvieux, les sarments ne sont que partiellement mûrs, le Roublot perd une partie de ses bourgeons par la gelée si l'hiver est rigoureux. Dans l'Yonne on appelle *échamplure* cette gelée d'hiver. Son fruit n'est pas sujet à la coulure, ni au départ de la végétation, ni à la floraison. Il se met à fruit plus tôt que son congénère le César ; dans les vignes greffées, à la troisième année, de belles grappes commencent à se montrer.

Le raisin du Roublot, avec son grain à peau mince, est très sensible à la Pourriture grise ; sitôt à maturité complète, le Botrytis cinerea s'en empare et atteint toute la grappe avec rapidité. C'est souvent dans cet état qu'il est vendangé. La tendance à jaunir du vin de Roublot provient en grande partie de cet état de récolte des raisins ; je dis en grande partie, parce que dans le raisin bien mûr la pulpe est d'un beau jaune avec taches de rousseur ; cette matière colorante doit entrer pour une bonne part dans la teinte du vin.

Dans les anciennes vignes non greffées (pas plus que dans les nouvelles, du reste), il n'était appliqué de culture spéciale au Roublot. Maintenant on plante plus espacé : huit à neuf mille pieds à l'hectare au lieu de quatorze à quinze. Malgré sa forte végétation, il n'aime par la taille longue ; généralement trois bourgeons sont laissés à chaque courson et chaque cep comporte deux, trois ou quatre coursons, suivant âge et vigueur. Le bourgeon le plus haut produit généralement la taille de l'année suivante. La forte végétation du Roublot exige ébourgeonnages, pincements, rognages répétés ; il pousse beaucoup sur vieux bois et les rameaux en sont durs à détacher.

Le Roublot est un cépage de grande fertilité, mais un peu irrégulière ; sous le rapport du rendement, on peut estimer la production moyenne à 50 hectolitres à l'hectare, mais

elle peut atteindre le double. Sa maturité est précoce, elle est de même époque que celle du Chasselas.

Le Roublot a une bonne affinité avec les porte-greffes américains et franco-américains; nous le voyons avec bonne vigueur sur Riparia, sur Rupestris du Lot, sur Aramon × Rupestris Ganzin n° 1; sur ce dernier la reprise est plus faible, mais cela tient au porte-greffe et non au greffon. La reprise des plants greffés est régulière au greffage et leur développement est généralement très beau l'année de pépinière. Il est très sensible au Mildiou et à l'Oïdium, surtout à ce dernier; néanmoins en appliquant judicieusement, les traitements appropriés, il est facile de l'en préserver. Nous l'avons vu aussi attaqué par le Black-Rot.

Parmi les insectes ampélophages, c'est de la Grisette (Lopus sulcatus F.) que le Roublot a le plus à souffrir; elle enlève, certaines années, une grande partie de la récolte. La Cochylis a aussi quelque préférence pour ce cépage.

Vinification. — Comme celle des cépages blancs en général, la vinification du Roublot n'a rien de particulier; elle ne comporte pas de soins spéciaux si ce n'est qu'on doit se hâter, sitôt vendangé, de le conduire au pressoir afin d'éviter le jaunissement du vin. Il n'est du reste presque jamais vinifié seul.

Dans les vignes anciennes, il entrait pour une partie plus ou moins grande dans la complantation et souvent avec des cépages de maturité différente. Aujourd'hui, avec le nouveau mode de culture, comme nous l'avons déjà dit, on rencontre des vignes pur Roublot; on le vendangera et vinifiera donc à part, mais les vendanges terminées, ou plutôt au premier soutirage, son vin sera généralement mélangé à celui du Sacy ou du Damery, à côté desquels il est cultivé. Par ce mélange, le vin de ces derniers cépages gagnera en degré, finesse, restera blanc et sera de meilleure conserve. Le vin du Sacy se maintient toujours bien blanc, mais la graisse le menace; l'addition du Roublot lui donne une constitution plus solide. Le Roublot est de maturité plus hâtive; on peut le récolter huit jours avant le Sacy.

D'une richesse alcoolique assez élevée en général, et d'une certaine finesse, le vin de Roublot a cependant un grand défaut qui le déprécie aux yeux du commerce; malgré toutes les précautions possibles prises tant à la vinification qu'aux soutirages, on ne peut le maintenir blanc; la matière colorante, à l'état latent dans le moût, devient rousse par oxydation dans le vin. Il serait très utile d'effectuer le débourbage, opération qui n'est pas encore en pratique dans la Basse-Bourgogne; le moût serait alors débarrassé d'une partie des principes colorants. Il n'est pas rare de trouver le titre alcoolique de 10 et 12° dans le vin de Roublot.

Cueilli et vinifié avec le César, il donne de la finesse à ce dernier vin, tout en lui enlevant un peu de son âpreté; c'est pourquoi les vignerons de Coulanges et des environs plantent un peu de Roublot dans toutes les vignes à vin rouge, comme nous l'avons dit ci-dessus.

COMPOSITION D'UN MOUT DE ROUBLOT

COULANGES-LA-VINEUSE (1900), VIGNES RECONSTITUÉES DE 4 ANS

Densité à 15°	1076
Extrait sec à 100°	197 gr 5 p. litre
Sucre réducteur	177 gr »

Acidité totale (en SO^4H^2)	5gr 35
Crème de tartre	4gr 13
Matières minérales (cendres)	1.80 »

La composition de la grappe du Roublot est la suivante :

Grappe	rafle	3.90 %
	grains	96.10 %
Grain	pellicules	6.15 %
	pépins	5.22 %
	pulpe et jus	88.63 %

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, de moyenne grosseur; port érigé; vieilles écorces se détachant en lanières longues et minces; racines fortes, plongeantes, rameuses.

Bourgeons, simples ou doubles, de moyenne grosseur, terminés en pointe, recouverts d'un capuchon châtain foncé qui se divise en deux ou trois parties et tombe dès le départ de la sève; bourgeonnement légèrement duveteux roux clair, pointes roses; premières feuilles terminées en pointe, sinus peu marqués, recouvertes sur les deux faces d'un fort duvet blanc teinté de rose sur les bords; en s'agrandissant, la feuille s'arrondit et la face supérieure devient glabre.

Rameaux, herbacés, vigoureux, érigés, très ramifiés, glabres, souvent pointillés de gris, vert clair, avec teinte rosée aux nœuds; sarments aoûtés glabres; stries fines, légères, couleur grise à peu près uniforme en bas et tirant sur le roux à l'extrémité, ponctuée ou plutôt tachée irrégulièrement; cloison des nœuds assez épaisse, plate sur chaque face, quelquefois nulle à la base des sarments; mérithalles de six à douze centimètres; nœuds peu saillants, empâtement du pédoncule seulement visible; bois tendre, flexible; la moelle occupe plus de la moitié du diamètre; vrilles peu nombreuses, longues, simples ou bifurquées, herbacées.

Feuilles, sur-moyennes, vert clair, à peu près lisses, denture inégale, terminées en pointe; sinus supérieurs en ⊔ fermé, assez profonds; sinus secondaires marqués ou peu profonds; le pétiolaire en lyre fermée; faces supérieure et inférieure glabres; nervures et sous-nervures bien saillantes en dessous et garnies de poils fins et courts. — Pétiole assez fort, de moyenne longueur, bien attaché; stries lavées de rose vineux; angle formé, droit ou obtus; défeuillaison tardive.

Fruits. — *Grappes*, au nombre de une, deux, rarement trois par sarment, placées la première au 4e nœud; moyennes ou sur-moyennes, cylindriques ou cylindro-coniques, quelquefois ailées; pédoncule long et fort, se lignifiant à la base à la maturité, se cassant facilement dans le nœud, plus petit entre le sarment et le nœud qu'entre celui-ci et la rafle; rafle vert clair; pédicelles assez longs. — *Grains* peu serrés, allongés, jaunissant à la maturité, avec taches d'un roux foncé sur les grains exposés au soleil; ombilic bien apparent; pruine légère; pinceau court; bourrelet épais; chair juteuse; jus abondant, très sucré, saveur agréable. Pépins au nombre de 3 ou 4, de moyenne grosseur; bec allongé; chalaze peu apparente; raphé saillant.

T. Simpée.

HÉBRON

Synonymie. — Halili, Halili blanc, Hibron, Hébron blanc.

Observations. — Ce cépage est ainsi appelé parce qu'il est originaire d'*Hébron*, en Palestine. Si ce pays offre peu de ressources pour les cépages à jus rouge propres à la cuve, il est, au contraire, très riches en variétés blanches; je crois qu'à ce point de vue, il peut lutter avec n'importe quelle autre contrée du monde.

En général, les cépages de Palestine ont une forme rampante, étalée; seul le *Halili* se distingue parmi eux par son port érigé, droit, majestueux; j'ai rarement vu un cépage aussi vigoureux que celui-ci. Cette vigueur se maintient quel que soit le terrain sur lequel on le plante, dans les terres argileuses comme dans les terres sablonneuses. Plantés à deux mètres de distance l'un de l'autre, les pieds prennent tellement de développement qu'il est difficile de pénétrer en été dans la vigne, et, en hiver, le labour devient difficile, tellement ils prennent de l'extension. Les souches s'élèvent de terre naturellement comme des arbres, et les grappes sont suspendues sur les sarments à près de 0 m 75 à 1 mètre au-dessus du sol.

Dans son pays d'origine, on soumet cette variété à une taille particulière, à une espèce de chaintre debout. Les ceps sont très espacés les uns des autres. La souche devient très allongée; on lui enlève toutes les ramifications à la partie inférieure et ce n'est que lorsque la tige atteint 1 m 50 qu'on forme la tête, qu'on la laisse se bifurquer avec 3 ou 4 courssonnes taillées à long bois. La souche est ainsi dégarnie à sa base et porte toute sa végétation au sommet; on la soutient dans cette position avec des piquets.

Outre l'aspect général de la souche qui indique la force et la vigueur, ce cépage est encore caractéristique par sa feuille et par sa grappe. La feuille est divisée en 5 lobes et les bords des sinus se recouvrent en laissant un petit espace, de façon à former cinq petits trous. A ce point de vue on peut comparer cette feuille à celle du Cabernet Sauvignon. La grappe est lâche, mince, peu ailée, allongée, formée de grains qui se détachent avec la plus grande facilité quand on les touche à leur maturité moyenne, légèrement ovoïdes, de couleur ambrée, d'une saveur sucrée, agréable. Il mûrit, en Palestine, fin août ou commencement de septembre. C'est un cépage de valeur tout aussi bien pour la cuve que pour la table. Son moût, à l'aréomètre Baumé, pèse 11° et donne un vin frais, clair, brillant, d'une réelle valeur.

BIBLIOGRAPHIE. — J.-M. Guillon : Les cépages orientaux (1896, p. 73).

Kolben

HÉBRON

Synonymie. — Hatuf, Hatuf abiad, Hmaoui, Hebron abiad.

Observations. — Ce cépage est ainsi appelé parce qu'il est originaire d'*Hébron*, en Palestine. Si ce pays offre peu de ressources pour les cépages à jus rouge propres à la cuve, il est, au contraire, très riche en variétés blanches, je crois qu'à ce point de vue, il peut lutter avec n'importe quelle autre contrée du monde.

En général, les cépages de Palestine ont une forme rampante, étalée; seul le *Halili* se distingue parmi eux par son port érigé, droit, majestueux; j'ai rarement vu un cépage aussi vigoureux que celui-ci. Cette vigueur se maintient quel que soit le terrain sur lequel on le plante, dans les terres argileuses comme dans les terres sablonneuses. Plantés à deux mètres de distance l'un de l'autre, les pieds prennent tellement de développement qu'il est difficile de pénétrer en été dans la vigne, ou en hiver, le labour devient difficile, tellement ils prennent de l'extension. Les sarments s'élèvent à 3 mètres naturellement sans aides, et les grappes sont suspendues sur les sarments à près de 1m,75 à 2 mètres du sol.

Ce cépage a besoin, pour donner toute sa mesure, d'une taille particulière, a une espece de charpente. Les sarments croisent les uns sur les autres. La souche devient très allongée, car on taille toujours sur les parties supérieures et ce n'est que lorsque le bois atteint 1m,50 ou 2 mètres de long que l'on taille sur la base, ou à 1 ou 2 courson(s) taillé(s) à long bois. La souche est ainsi dégarnie à sa base et porte toute sa végétation au sommet. On la soutient dans cette position avec des piquets.

Dans l'ensemble général de ses organes, on indique la force et la vigueur, ce cépage est encore caractérisé par sa feuille et par sa grappe. La feuille est divisée en 5 lobes et les bords des sinus se rapprochent en formant presque recouvrement de façon à former une petite fente. A cet égard, elle peut rappeler celle d'Aramon ou de Cabernet Sauvignon. La grappe est très forte, assez peu ailée, allongée, formée de grains qui se détachent avec la plus grande facilité, quand on les touche. Leur maturité moyenne, légèrement ovoïdes, de couleur ambrée, d'une saveur sucrée, agréable. Il mûrit, en Palestine, fin août ou commencement de septembre. C'est un cépage de valeur tout aussi bien pour la cuve que pour la table. Son moût, à l'aréomètre Baumé, pèse 11° et donne un vin frais, clair, brillant, d'une réelle valeur.

BIBLIOGRAPHIE. — J. M. [illegible] (Les raisins [illegible] 1886, p. 72).

J. Troncy

imp. LEMAIRE-NAIS, PARIS

Hébron

Ce cépage est tellement vigoureux que plusieurs viticulteurs le plantaient dans le but de s'en servir de porte-greffes pour multiplier toute autre variété. Certaines personnes, ignorantes de l'action du Phylloxéra et pensant que la vigueur seule du cépage suffit pour résister à l'insecte, voulaient le multiplier en place et lieu des cépages américains.

Ce cépage a l'avantage de se soumettre aussi à la taille courte. Il résiste un peu à l'Oïdium et au Mildiou ; il est facilement attaqué par l'Anthracnose. Son débourrement a lieu à mi-mars en Palestine, sa floraison première quinzaine d'avril, sa véraison vers le 10 juillet, et sa maturité à la mi-août.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; à tronc gros ; port érigé ; écorce caduque s'enlevant en lanières irrégulières.

Bourgeons, moyens, coniques et cotonneux, après le bourgeonnement duveteux, luisants ; jeunes grappes des fleurs apparaissent vers les 3e et 4e bourgeons.

Rameaux, de longueur et grosseur moyennes, aplatis, sinueux, d'un vert clair, à ramifications peu nombreuses et courtes ; mérithalles moyens, fortement striés, glabres, à côtes accusées ; nœuds saillants ; vrilles peu nombreuses, discontinues, moyennes, bifurquées, peu rameuses.

Feuilles, grandes, très développées ; de forme quinquelobées, aussi larges que longues, épaisses et parcheminées ; lobes inférieurs et latéraux très découpés, grands ; sinus latéraux profonds, arrondis au fond, se fermant un peu vers les extrémités ; sinus basilaire profond, fermé ; limbe plan bullé ; face supérieure couverte d'un très léger lacis aranéeux, d'un vert foncé ; face inférieure couverte d'un léger duvet cotonneux et vert clair ; dents en plusieurs séries, très saillantes, longues, aiguës ; nervures fortes et saillantes, duveteuses. — Pétiole long, fort, de grosseur régulière, légèrement violacé, à sillon peu apparent, avec poils aranéeux légers, formant angle droit avec le plan du limbe.

Fruits. — *Grappes*, moyennement serrées ; partent des 3e et 4e bourgeons ; de dimensions moyennes, cylindriques, ramifiées, longues ; pédoncule cylindrique, long, herbacé à la maturité ; rafle d'une teinte verte ; pédicelles de longueur et grosseur moyennes, à bourrelet développé, avec verrues apparentes ; pinceau gros, court, les grains s'en détachent facilement. — *Grains*, de grosseur moyenne, de forme cylindrique, régulière, également mûrs, d'un vert pâle, à pruine abondante ; ombilic persistant ; peau mince, élastique ; pulpe ferme, d'une coloration intérieure vert clair ; jus abondant, à saveur sucrée ; pépins moyens et bombés, au nombre de trois.

J. Niégo.

DJOVAZANI

Observations. — Le *Djovazani* est ainsi appelé, en Palestine, à cause de la forme de son grain qui est rond comme une noix. Il ne présente aucun intérêt pour la cuve ; la richesse alcoolique de son moût est très faible. Il est au contraire excellent pour la table à cause de la beauté de la grappe qui est grande et grosse, la forme et la grosseur de son grain. La couleur rosée de la peau, qui est peu pruinée, sa chair croquante, sa saveur peu sucrée ne fatiguant pas le palais, sa maturité tardive, sa bonne conservation, toutes ces qualités le font apprécier sur le marché.

Comme tous les cépages de la Palestine, il n'est productif qu'à la condition d'être soumis à la taille longue. Il est attaqué par l'Oïdium ; il semble un peu résister aux attaques du Mildiou et de l'Anthracnose.

Ses époques de végétation, en Palestine, ont lieu : débourrement première quinzaine de mars ; floraison vers le 10 mai ; véraison vers le 5 juillet ; maturité vers le 10 août.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; à tronc gros ; port érigé ; écorce caduque s'enlevant en lanières moyennes, irrégulières.

Bourgeons, moyens, coniques, cotonneux ; au bourgeonnement, tomenteux, blanchâtres ; jeunes feuilles couleur vert luisant, légèrement duvetées à la partie supérieure du limbe, cotonneuses et blanches à la partie inférieure ; jeunes grappes de fleurs apparaissent vers les 4e et 5e bourgeons.

Rameaux, moyens, grêles, de forme aplatie, sinueux ; d'une coloration brun violacée à l'aoûtement et violacée clair à l'état herbacé ; à ramifications nulles ; mérithalles courts, faiblement striés, glabres, avec des côtes un peu ressorties ; nœuds saillants ; diaphragmes épais, plans ; vrilles peu nombreuses, discontinues, moyennes, peu bifurquées, rameuses, ligneuses à la maturité.

Feuilles, de dimensions moyennes, quinquelobées, épaisses et tendres ; lobes inférieurs et latéraux d'une égale grandeur ; sinus latéraux profonds, ouverts ; sinus basilaire profond, ouvert en U ; limbe plan, bullé ; face supérieure légèrement luisante, recouverte de poils longs, aranéeux sur toute la surface, et d'une coloration vert pâle ; face inférieure recouverte de poils épais, aranéeux sur toute la surface et d'une coloration vert blanchâtre ; dents en plusieurs séries, longues, aiguës ; nervures moyennes, duveteuses. — Pétiole de longueur et de force moyennes, d'une teinte rougeâtre, à sillon peu apparent ; poils longs et rares, à angle droit avec le plan du limbe.

DJOVAZANI

Observations. — Le *Djovazani* est ainsi appelé, en Palestine, à cause de la forme de son grain qui est rond comme une noix. Il ne présente aucun intérêt pour la cuve ; la richesse alcoolique de son moût est très faible. Il est au contraire excellent pour la table à cause de la beauté de la grappe qui est grande et grosse, la forme et la grosseur de son grain. La couleur rosée de la peau, qui est peu pruinée, sa chair croquante, sa saveur peu sucrée ne fatiguant pas le palais, sa maturité tardive, sa bonne conservation, toutes ces qualités le font apprécier sur le marché.

Comme tous les cépages de la Palestine, il [illegible] à la condition d'être soumis à la taille longue. Il est attaqué par l'Oïdium ; il semble un peu résister aux attaques du Mildiou et de l'Anthracnose.

Ses époques de végétation, en Palestine, ont lieu : débourrement première quinzaine de mars ; floraison vers le 10 mai ; véraison vers le 5 juillet ; maturité vers le 10 août.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; à trone gros ; port érigé ; écorce caduque s'enlevant en lanières moyennes [illegible].

Bourgeons, moyens, coniques, cotonneux ; au bourgeonnement, tomenteux, blanchâtres ; jeunes feuilles couleur vert luisant, légèrement duvetées à la partie supérieure du limbe, [illegible] blanches à la partie inférieure ; jeunes grappes de fleurs apparaissent vers les [illegible] bourgeons.

Rameaux, moyens, grêles, de forme aplatie, sinueux ; d'une coloration brun violacée à l'aoûtement et violacée clair à l'état herbacé ; à ramifications nulles ; mérithalles courts, faiblement striés, glabres, avec des côtes un peu ressorties ; nœuds saillants ; diaphragmes épais, plans ; vrilles peu nombreuses, [illegible] moyennes, peu bifurquées, rameuses, lignifiées à la maturité.

Feuilles, de dimensions moyennes, quinquelobées, épaisses et tendres ; lobes inférieurs et latéraux d'une égale grandeur ; sinus latéraux profonds, ouverts ; sinus basilaire profond, ouvert en U ; limbe plan, bullé ; face supérieure légèrement luisante, recouverte de poils longs, aranéeux sur toute la surface, et d'une coloration vert pâle ; face inférieure recouverte de poils épais, aranéeux sur toute la surface et d'une coloration vert blanchâtre ; dents en plusieurs séries, longues, aiguës, dentures moyennes, duveteuses. — Pétiole de longueur et de force moyennes, d'une teinte rougeâtre, à sillon peu apparent ; poils longs et rares, à angle droit avec le plan du limbe.

Ampélographie

Djovazani

Fruits. — *Grappes*, moyennement serrées, situées aux 4e et 5e bourgeons ; grosses, coniques, ramifiées, longues et larges ; pédoncule cylindrique, long, ligneux à la maturité ; rafle d'une teinte violacée ; pédicelles longs, de grosseur moyenne, à bourrelet développé, avec verrues tout le long ; pinceau long, gros, d'adhérence moyenne au grain. — *Grains*, gros, de forme cylindrique, de grosseur irrégulière, mêlés de grains verts, d'une coloration extérieure violacée ; pruine très abondante ; ombilic persistant central ; consistance ferme ; peau épaisse, peu élastique et cassante, à matière colorante peu abondante ; pulpe ferme, charnue, à coloration intérieure rose ; jus peu abondant, à saveur sucrée et légèrement âpre ; pépins courts, bombés, au nombre de 3 à 4.

J. Niégo.

CORINTHES

Synonymie. — Corinthe noir : Marine noir, Marine-noire, Corinthien, Vitis Corynthiaca, Vitis Apyrina, Passa minor, Passula de Corinthe, Vigne de Corinthe, Vigne sans pépins, Corinthe violet, Corinthe noir, Corinthe sans pépins, Raisin de Corinthe, Raisin sans pépins, Passe, Raisin de Passe, Petit raisin de Passe, Passerille (France, vieux auteurs). — Staphis, Kourenti, Passa (Grèce). — Corinto nero, Corinto rosso, Passera, Passeretta rossa, Passeretta nera, Passeretta senza vinaccioli, Passerina, Passolina minuttida, Tramarina rossa, Uva passa minima, Uva passolina nera, Aiga passera, Passarilla (Italie). — Corauntz, Black Corinth, Currant (Angleterre) ; Currant grape, Patras Currant Zante, Raisin de Corance of the Romans (*A. Barron*).

Corinthe blanc : Raisin de Corinthe blanc (*Duhamel*, *Loiseleur-Deslongchamps*, *Odart*, *Kerner*, *Pulliat*). — Passera, Passeretta bianca, Corinto bianco (*Antonio Mendola* et *Rovasenda*). — White Corinth (*Lindley*, *Robert Hogg*). — Weisse Corinthe (*Dittrich*, *Dochnal*). — Corinthusi apro szemüfeher (Catalogue de *Bude*). — Kishmish et Kechmich (par erreur en France, d'après *Mas* et *Pulliat*). — Raisin de Corée blanc (d'après *M. Salomon*). — Korinthe kleine weisse (*H. Gœthe*).

BIBLIOGRAPHIE. — Virgile : Georgicon (lib. II). — Caii Plinii Secundi : Naturalis historiæ (lib. XIV, cap. iv). — Palladius : De Re Rustica (p. 76). — Athénée : Deipnosophistes (lib. II, 52 d). — Charles Estienne et Liébault : L'Agriculture et Maison rustique (p. 482, Paris, 1570). — Augustin Gallo : Les vingt journées de l'agriculture (p. 78, Paris, 1571). — Andreas Baccius : De naturali vinorum Historia et de vinis Italiæ (lib. I, cap. xii, Roma, 1596). — Soderini : Trattato della coltivazione delle viti (p. 117, Florence, 1600). — Olivier de Serres : Le Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs (Lieu III, chap. ii, Paris, 1600). — Jean Bauhin : Historia plantarum universalis (t. II, lib. XV, p. 67, Embrun, 1651). — Sachs : Ampelographia (§ II, p. 3, Leipzig, 1661). — Gaspard Bauhin : Pinax theatri botanici (lib. VIII, p. 298, Bâle, 1671). — Merlet : L'abrégé des bons fruits (Paris, 1667). — La Quintinye : Instructions pour les jardins fruitiers et potagers (t. I, pp. 266 et 429, Paris, 1690). — Furetière : Dictionnaire universel (t. III, art. Raisin, La Haye, 1690). — Tournefort : Éléments de botanique (clas. XXI, sect. II, g. iv, imprimerie du Louvre, 1694). — Pomet : Histoire générale des drogues (liv. VII, Paris, 1694). — Noël Chomel : Dictionnaire économique (t. II, art. Vignes, 1709). — Garidel : Histoire des plantes qui naissent en Provence (p. 492, Aix, 1715). — Jacques Savary : Dictionnaire universel du commerce (art. Raisin, Paris, 1723). — Bidet : Traité sur la nature de la vigne (chap. XXIII, Paris, 1752). — Nolin et Blavet : Essai sur l'agriculture moderne (p. 249, Paris, 1755). — Philip Miller : The Gardeners Dictionnary (art. Vineyard, Yverdon, 1768). — Duhamel du Monceau : Traité des arbres fruitiers (t. II, § xiv, Paris, 1768). — Encyclopédie économique de Berne (t. XVI, p. 279, Lille 1771). — Chevalier : Œnologie (pp. 19 et 29 ; Mémoire de 1774 publié à Poligny en 1873). — Grasset de Saint-Sauveur : Voyage aux îles ci-devant vénitiennes du Levant (t. II. p. 151, Paris, 1800). — Bastien : La Nouvelle maison rustique (t. II, p. 554, Paris, 1798). — Dussieux : Cours complet d'agriculture, par l'abbé Rozier (art. Vigne et pl. XXVII, Paris, 1800). — Félix Beaujour : Tableau du commerce de la Grèce (t. I,

Ampélographie

J. Troncy

Corinthe

Historique et origine. — Peu de cépages peuvent prétendre à une ancienneté plus haute et plus authentique que le Corinthe. Les grains très petits et apyrènes de ses jolies grappes, aussi décoratives par leur exiguïté que délicates au palais, le font suivre aisément, sous le voile toujours transparent de ses nombreux synonymes, dans l'amusant dédale des descriptions trop sommaires de nos vieux auteurs. Au dire de Jean Bauhin, qui la cultivait dans son jardin botanique de Montbéliard, la *Vitis Corynthiaca* ne serait autre que la *Graecula* de Pline, la petite vigne grecque par excellence, la même que Philostrate, dans sa *Vie d'Apollonius*, nous donne pour avoir produit chez les Lydiens et les Méoniens un vin fort estimé. Certains commentateurs la voient aussi dans la *Psithia* de Virgile, « passo utilior »; car aucune vigne grecque ne s'est mieux prêtée à la préparation du « passum », par le passerillage préalable de ses raisins, que la vigne de Corinthe.

Sous forme de raisins secs, le Corinthe a été, dès la Renaissance, l'objet de transactions commerciales considérables, en même temps que le cépage, qui produisait ces petits grains sucrés et dépourvus de pépins, se propageait dans tous les jardins de la France et des autres États de l'Europe centrale comme une curiosité horticole des plus intéressantes. Aussi, le nom de ce raisin sec minuscule, *Passa minima*, se trouve-t-il sous la plume de tous les écrivains qui, de près ou de loin, ont touché à l'ampélographie; mais aucun de ces vieux auteurs ne nous renseigne d'une façon certaine sur les origines de ce singulier cépage.

Nous savons que, dès le XIIIe siècle, ces petits raisins étaient déjà appelés *Corauntz* en Angleterre, corruption évidente du mot Corinthe; ce qui permet d'affirmer que si cette vigne n'est pas indigène dans l'Isthme, elle y est du moins d'une culture extrêmement ancienne.

Au XVIe siècle, les agronomes italiens, Gallo, Soderini, Baccius signalent, avec des appréciations diverses, ces raisins de *Corinthien*, ou *Marine noir*, dont les Vénitiens faisaient déjà une si grande importation dans leur pays.

En France, Olivier de Serres, Merlet et leurs successeurs font l'éloge du Corinthe, parfois comme cépage d'assortissement dans les vignobles, mais, le plus souvent, comme

---

p 205, Paris, 1800). — William Forsyth : Traité de la culture des arbres fruitiers (chap. IX, Paris, 1803). — Bosc : Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle (t. XXIII, art. Vigne, Paris, 1804). — D. Simon-Roxas Clemente : Essai sur les variétés de la vigne qui végètent en Andalousie (p. 97, Paris, 1814). — J.-M. Cels : Notes de l'édition Huzard d'Olivier de Serres (Paris, 1804). — Jullien : Topographie de tous les vignobles connus (pp. 460 et 462, Paris, 1816). — Loiseleur-Deslongchamps et E. Michel : Nouveau Duhamel (art. Vigne, Paris, 1819). — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 444, Paris et Tours, 1849). — Lindley : A guide to the Orchard. — Robert Hogg : The fruit Manual. — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. I, p. 31, Paris, 1874). — Dittrich : Systematisches Handbuch der Obstkunde. — Dochnal : Sichere Führ. — Cte de Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (pp. 50, 150 et 207, Montpellier, 1887). — H. Gœthe : Handuch der Ampelographie (1887, p. 85). — Bolletino della Societa generale dei viticoltori Italiani (janvier 1887). — Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 89, Paris, 1888). — Henri Marès : Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France (p. 110, Montpellier, 1896). — J.-M. Guillon : Les cépages orientaux (p. 81, Montpellier, 1896), et Ampélographie (t. II, p. 67). — A. Jurie : Revue de viticulture (5 septembre 1896). — Ch. Rouget : Les vignobles du Jura et de la Franche-Comté (p. 132, Poligny, 1897). — A.-F. Barron : Vines and Vine Culture (1900, p. 142). — Recueil consulaire du royaume de Belgique (t. CVII, année 1900). — Rapports commerciaux des agents diplomatiques de la France en Orient (1901). — Yves Guyot et Raffalovich : Dictionnaire du commerce, de l'industrie et de la banque (t. II, art. Raisins secs).

raisin de table, élevé en treille dans les potagers. Avec La Quintinye, nous le trouvons à Versailles, sur les murailles du grand roi.

Félix Beaujour, voyageur de la fin du XVIIIe siècle, s'est livré sur place à de minutieuses recherches touchant l'origine du Corinthe. D'après lui, ce cépage serait venu en Morée, de l'île de Naxos, vers 1580. Date à part, — car en 1580 il y avait longtemps que le Corinthe était connu sous le nom de Corinthe, — la chose est fort possible. Naxos était, en effet, l'une des îles de l'Archipel jadis les plus viticoles, puisque la mythologie l'a choisie pour en faire le lieu du mariage de Bacchus et d'Ariane. Athénée nous apprend aussi qu'il y avait dans cette île une vigne spéciale, appelée *Vigne Naxienne*. Serait-ce le Corinthe? Peut-être, mais aujourd'hui Naxos n'en possède plus.

D'ailleurs, que cette vigne soit indigène de Corinthe ou de Naxos, peu nous importe ; le véritable intérêt des origines du Corinthe est, pour les esprits curieux, beaucoup moins géographique que botanique. Ce raisin régulièrement sans pépins est-il une variété créée telle quelle, ou bien la forme dégénérée d'une variété supérieure pourvue de grains? Question plus obscure et plus controversée qu'on serait tenté de le croire au premier abord.

Dans l'ancien temps, on connaissait le moyen de transformer n'importe quel cépage en façon Corinthe. Entre autres recettes, voici celle de Palladius, empruntée d'ailleurs par lui aux Géoponiques grecs :

« Fendre sur un courson la partie qui doit être enterrée, retirer la moelle de cette partie, « puis rapprocher les bords de la fente à l'aide d'une ligature solide. Planter profondément « le courson, préalablement enfoncé dans un oignon de scille, puis verser dans le trou de « la liqueur que les Grecs appelaient ὀπὸς κυρηναϊκὸς (suc de Cyrène), après l'avoir « détrempée jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance du vin cuit à évaporation des trois « quarts ; recommencer tous les huit jours. »

De Grèce et d'Italie elle arrive en France, cette mirifique recette, légèrement modifiée par Charles Estienne, qui nous dit :

« Pour faire *raisins sans pépins*, ostez la moëlle du sarment que voudrez planter : non « pas du tout, mais seulement de la partie qui sera fichée dans terre, puis enveloppez « cette partie de papier moire, ou l'entez en un oignon, car l'oignon aide beaucoup au « sarment à naistre, et la plantez ainsi. Aucuns conseillent de l'arrouser souvent avec « eau, où sera détrempé du benjoin, jusques à tant qu'elle ait jetté le bourgeon. »

S'il était aussi simple que cela d'engendrer des raisins sans pépins il y a longtemps que des horticulteurs, sagaces autant que patients, auraient réussi à *dépépiner* tous les raisins de table. Mais il est probable qu'il en est de cette recette de la *Maison rustique* comme de celle qui la suit, où l'auteur recommande de greffer la vigne sur cerisier pour voir le raisin mûrir en mai !

Le cas tératologique du millerandage régulier du Corinthe peut provenir, à la rigueur, de la fixation par semis ou par bouture d'un millerand accidentel. Les horticulteurs nous annoncent bien l'obtention récente, par hybridation, d'une groseille sans pépins. Le millerand accidentel, dont souffrent nombre de vinifera, et spécialement le Gamay, a pour cause soit une insuffisance de chaleur au moment précis de la fécondation de la fleur, soit un vice d'alimentation de la plante, terrain trop maigre et vignes trop vieilles. Dans la première hypothèse, cet accident est naturellement beaucoup moins fréquent dans le Midi

que dans le Nord : les cépages orientaux à étamines courbes, tels que le Chaouch, millerandent souvent dans les régions froides du Centre de la France et y demandent, pour assurer la régularité de leurs grappes, l'incision annulaire et la pollinisation artificielle, alors qu'en Turquie leurs raisins, sans soins particuliers, deviennent d'eux-mêmes de toute beauté. La température exerce une telle influence sur la floraison de la vigne que l'on voit ses grappes, euchrones dans notre pays, devenir polychrones dans la zone torride jusqu'à 35° de latitude N. Mais peut-on raisonnablement prétendre que, pour fleurir, le Corinthe ait jamais manqué de chaleur dans l'Archipel?

M. Orphanidès, professeur de botanique à Athènes, attribuait la formation du Corinthe à une dégénérescence provoquée par l'abus du greffage et de l'incision annulaire. Mais cette dernière opération est pratiquée en Grèce depuis moins de cent ans, et il y a des siècles et des siècles que le Corinthe est sans pépins. Quant au greffage, d'abord, d'une façon générale, loin de pousser au millerand il favorise au contraire la fécondation ; et, en second lieu, a-t-il été compris en Grèce dans les modes de culture avant les temps modernes? Rien ne le prouve. Il faut donc écarter ces deux hypothèses.

Pour Henri Marès, on se trouve en présence d'un millerandage fixé : « L'absence de « pépins dans leurs grains, dit-il, me paraît due à une modification spontanée du cépage, « car j'ai fréquemment trouvé dans mes Corinthes des grains plus gros que les autres, « contenant un ou deux pépins. Plusieurs cépages ont une tendance plus ou moins pro- « noncée à perdre les pépins de leurs grains : le Sultanieh, notre Malvoisie de l'Hérault, « le Jouannen, sont dans ce cas. La plupart des petits grains, mélangés aux grains plus « gros de nos cépages, n'ont pas de pépins. Il est probable qu'il s'agit, dans ce cas, d'un « fait de fécondation insuffisante. »

Telle n'est pas l'opinion du Cte Odart et de Pulliat qui voient, tous deux, dans les Corinthes une tribu distincte, sortie telle quelle des mains du Créateur. « Si cette ano- « malie, dit Pulliat, est le résultat d'un accident de végétation propagé au moyen du « bouturage, on devrait retrouver, parmi les cépages connus, celui sur lequel il se serait « produit. Un défaut de conformation des organes sexuels est certainement la cause de « cette stérilité et il peut tenir à une disposition native de la variété, car il doit avoir les « plus grands rapports avec celui que l'on reconnaît dans les plantes à fleurs doubles que « les horticulteurs savent si bien obtenir aujourd'hui par le semis. On voit très rarement « quelques grains de la grappe des Corinthes augmenter de volume et devenir alors « fertiles, et, de même, combien de fois des plantes nées à fleurs doubles, puis multipliées « de tubercules, de greffe ou de bouture, ne viennent-elles pas à dévier et se couvrent de « fleurs simples et pourvues de bonnes graines. »

L'argumentation de Pulliat basée sur la non-existence actuelle du type primitif n'est pas irréfutable, car s'il est vrai que ce type n'a jamais été signalé, cela ne prouve nullement qu'il n'a jamais existé : sa disparition peut remonter à dix ou vingt siècles sans avoir laissé aucune trace, à une époque où l'ampélographie n'était pas née.

Si Marès et Pulliat n'ont obtenu qu'exceptionnellement quelques grains de Corinthe fécondés, M. Jurie, plus heureux qu'eux, a pu faire apparaître des pépins dans toute une grappe de Corinthe enfermée dans un cornet de papier blanc et préservée ainsi de l'intervention des pollens étrangers. Il attribue cette fécondation extraordinaire du Corinthe aux rayons lumineux dont la réfrangibilité et l'amplitude des ondes auraient été modifiées

par l'enveloppe de papier. Le semis des pépins ainsi obtenus par une auto-fécondation authentique aurait été extrêmement intéressant à suivre pour la solution du problème qui nous préoccupe ; malheureusement il n'a pas réussi.

Les origines des Corinthes semblent donc devoir garder longtemps encore leur secret, aussi bien dans le domaine de la botanique que dans celui de la géographie. Il est probable que leur recherche donnera lieu à de nouvelles hypothèses de la part de ceux qui reprendront leur étude. Pour moi, frappé de voir Platon, qui connaissait bien les choses de son pays, affirmer l'indigénat de la vigne en Grèce, je ne serais pas éloigné de tenir la *Vitis Apyrina* pour un jeu du Créateur plutôt que de la nature, pour une variété initiale, créée telle quelle, sans pépins dès l'origine ; et je me demande, après tout, pourquoi les Corinthes ne seraient pas tout bonnement nés à Corinthe.

Aire géographique. — L'extension du *Corinthe noir* est très grande. Ses cultures principales sont en Grèce, sur la côte occidentale de la Morée et dans les îles Ioniennes, à Zante, Céphalonie, Ithaque et Leucade — au nord de cette île il devient rare et peu connu ; il n'existe pas à Corfou — ; sur les deux rives du golfe de Corinthe et du golfe de Patras, depuis Corinthe jusqu'à Pyrgos d'un côté, en passant par Vostitsa et Patras, et jusqu'à Missolonghi, de l'autre, en passant par Naupacte. Légère éclipse sur les rivages de l'Elide, où, malgré les vignobles de Pyrgos, se rencontre, entre les embouchures du Pénée et de l'Alphée, une série de coteaux dont le sol ne lui convient pas et d'où il a presque disparu, alors que, en face, il donne d'excellents résultats à Zante, où les Anglais, depuis des siècles, entretiennent un consul spécialement chargé de surveiller la préparation et l'expéditions des raisins secs destinés à leurs puddings. Il reparaît dans la Triphylie, région à vendanges précoces ; puis dans l'éparchie de Méssénie, à Kyparissia, où l'abondance ne remplace pas toujours la qualité, enfin à Kalamata, à Gastini, Coroni-Modone, Gargaliano, Filiatra, Ligudista, etc., etc.

Jusqu'en 1893 les plantations ont été en croissant ; mais, depuis le début de la crise provoquée par la diminution de l'importation française, elles se sont arrêtées.

Beaucoup plus rare sur la plage orientale et dans les îles de l'archipel, même à Naxos, d'où on le prétend tiré, le Corinthe noir existe en Asie Mineure à l'entrée du golfe de Smyrne, dans les environs de Fokia, l'antique Phocée, la métropole de Marseille, et non loin des villes de Thyra et de Vourla, qui, elles aussi, ont donné leur nom à des raisins secs estimés. Tous ces raisins partent du port de Smyrne.

Le *Corinthe blanc* a été cultivé jadis sur une assez grande étendue, comme raisin de cuve dans la Haute-Italie. Sur les collines d'Asti et dans les environs de Canelli, ce cépage entrait, pour une large part, dans la confection des vins mousseux de cette région et il contribuait à leur agrément en leur apportant la légèreté qui manque trop souvent au Muscat blanc. Mais, depuis les grandes attaques de l'Oïdium du milieu du siècle dernier, maladie à laquelle la finesse de sa peau rend le Corinthe très accessible, ce cépage a perdu beaucoup de faveur en Piémont ; actuellement il n'y est guère plus répandu qu'en France, c'est-à-dire qu'il n'y existe plus guère que dans les jardins et pour la table.

Chevalier le signale, au nombre des bons plants, dans les vignobles de la Franche-Comté ; ce devaient être des souches issues des sarments apportés par les Espagnols au Palais Granvelle, à Besançon, et qui avaient fourni les boutures plantées par Bauhin à Montbé-

liard. Rouget arrive à temps pour les saluer une dernière fois : le Phylloxéra, ce mangeur de plants fins, ne pouvait épargner le Corinthe ; il l'a fait disparaître avec bien d'autres des crus francs-comtois et a donné lieu de le remplacer par quelque horrible Foirard extra productif.

On peut dire qu'actuellement, en France, partout le Corinthe décore les treilles de nos murs et fait l'ornement de nos desserts, mais que, nulle part, il n'entre dans le vignoble.

En Angleterre, on le rencontre parfois dans les serres ; ses grappes minuscules y font le plus piquant contraste avec les énormes grains des Frankental, Muscat de Hambourg, Dodrelabi et autres variétés tardives, hôtes habituels des forceries anglo-saxonnes.

Ampélographie comparée. — Quel que soit son pays d'origine, la vigne sans pépins porte à peu près partout le nom de la ville grecque qui a su propager sa culture et exporter fructueusement ses produits ; pour tout le monde c'est le *Raisin de Corinthe*. Les botanistes, qui éprouvent le besoin de parler latin, l'ont traduit en *Vitis Corynthiaca*, *Vitis Apyrina*, vigne sans pépins, et enfin *Passa minor*, petit raisin sec. Passa, qui a engendré Panse, Passerille et autres termes analogues, vient de *pati*, souffrir, parce que le raisin ainsi séché avait souffert du soleil ou du feu.

De vieux auteurs, Gallo et Olivier de Serres entre autres, l'ont appelé aussi *Marine noir*, vocable qui se retrouve encore de nos jours dans le synonyme italien de *Tramarina*, raisin venu par mer, raisin d'outre-mer. C'est dans ce même sens probablement que les Allemands du moyen âge avaient baptisé Zibeben *Meertreubel*, Uva marina, l'énorme Zibibi ou Boumastos, qui, une fois séché, devenait le Passa major. Quelques scholiastes du moyen âge ont voulu voir dans ce qualificatif de *Marine noir* une allusion œnologique au mouillage à l'eau de mer des vins de Corinthe. Rappelant le vin *mariné*, le fameux τεθαλασσόμενον, cité par Pline, ils ont supposé que l'eau employée à la vinification habituelle du Corinthe était de l'eau de mer, d'où son surnom marin.

En Grèce, on peut dire que c'est la vigne nationale puisqu'on l'appelle σταφίς, tout court et sans épithète, raisin sec, le mot nous donnant, ainsi que la chose, l'essence du raisin, σταφυλή. Une fois mis en ballot et devenu un colis quelconque sur les quais d'embarquement, le raisin y reprend son nom commercial de κουρεντί.

« Les raisins de Corinthe, dit Simon-Roxas Clemente, se distinguent de tous les autres, « en ce qu'ils n'ont pas de graines. » Ce n'est pas rigoureusement vrai, car le Corinthe n'est pas le seul raisin apyrène. C'est même ce caractère qui l'a fait confondre avec deux autres raisins orientaux, comme lui, dépourvus de graines : le Kechmish et le Sultanina. Mais ces cépages sont de maturité plus tardive, surtout le Sultanina ; en outre, ce dernier est à grains oblongs, et si l'autre est à grains ronds et déprimés, ses grains sont sensiblement plus gros que ceux du Corinthe et portés sur des pédicelles plus forts. Leur feuillage n'a, en outre, aucune ressemblance. La confusion sur souche est donc impossible : l'incertitude ne peut exister que pour des raisins comprimés en sac au point d'être totalement déformés.

Mais l'assimilation la plus singulière dont le Corinthe ait été jamais l'objet est bien celle tentée par Sachs qui, dans son très savant ouvrage intitulé *Ampelographia*, le transforme en airelle ou myrtille.

Voici le passage : « *Vitis phalacra*, qui pousse sur l'Ida. Ses grains sont noirs comme la

« fève, doux au goût, son bois ressemble à la vigne véritable, elle a de petites feuilles « rondes. Cette espèce de l'Ida est appelée par Pline, 14, 3, *Alexandrina*, autrement « *Corinthia* et *Apyrina*, parce qu'elle n'a pas de pépins, et qu'elle produit le raisin dit de « *Corinthe*. On en retire pourtant un vin très agréable au goût. On emploie aujourd'hui « cette vigne en Italie et dans les jardins du Piémont pour orner les balcons et les voûtes « des berceaux et tonnelles..... Les Italiens l'appellent *Uva dolce*, les Français *Airelle*. « Elle croit au centre du mont Pilate. »

Pauvre vigne de Corinthe, toute dorée de soleil et parfumée d'ambroisie mythologique, confondue avec un buisson alpestre, le sauvage myrtille dont les baies servent à confectionner des tartes médicinales !

Je ne sais sur quelle édition de Pline, Sachs a travaillé, mais aucune de celles que j'ai eu en mains ne porte trace de *Corinthia*. Pline cite bien, au milieu d'autres variétés de vinifera la Vitis Alexandrina, « qui vient autour de Phalacra en Troade et a des pépins tendres et très petits »; mais rien dans sa description ne rappelle ni le Corinthe ni l'airelle. Voilà pourtant à quoi conduit l'ampélographie de cabinet faite à Breslau, où ne pousse pas la vigne, par un botaniste, propriétaire de plus de livres que de ceps.

Il y a trois formes de Corinthe : le noir, le rose et le blanc.

CORINTHE NOIR. — C'est celui dont nous avons esquissé l'histoire et recherché les origines sous le nom général de Raisin de Corinthe. C'est lui qui constitue la plus grande partie des vignobles de la Morée et qui fait l'objet du commerce d'exportation des raisins secs de la Grèce. Il est assez improprement appelé *noir*, car sa peau, même à maturité complète, est plutôt rouge violacé que vraiment noire.

Il existe d'autres Corinthes noirs, mais qui n'ont ni le bourgeonnement ni le feuillage du vrai Corinthe et ne méritent pas, par conséquent, d'être rattachés à cette tribu. Ainsi, la *Minuttida de Lipari*, remise à M. de Rovasenda par le baron Mendola sous le nom de *Passolina nera*, et la *Passeretta nera*, décrite par Acerbi et qui ressemble à un Furmint gris, ont, toutes deux, des grains de volume inégal, gros grains surgissant au milieu de plus petits, caractère absent du vrai raisin de Corinthe.

Le *Black Corinth* des serres anglaises et la *Passarilla* de la Provence, avec leurs grains très noirs, ne rappellent pas toujours la Vitis Corinthiaca type. En Grande-Bretagne, Forsyth indique la plantation du *White Corinth* comme possible en pleine terre à cause de sa maturité précoce, tandis qu'il conseille de mettre sous verre le *Currant* (corruption du mot Corinthe) noir foncé qui ne mûrit qu'en octobre. Or les trois Corinthes mûrissent en même temps.

Le nom de *Passerille*, donné parfois à l'Œillade dans le Languedoc, ne peut prêter à aucune confusion, à cause de l'énorme différence de taille des grappes et des grains; inutile d'insister.

CORINTHE ROSE. — Un peu moins fertile que le noir et le blanc, le Corinthe rose, appelé par quelques auteurs *Corinthe rouge*, — nom qui devrait être réservé au noir, — ne se rencontre que dans les collections. Sa grappe, un peu plus allongée et plus rameuse que celle du noir, présente des grains d'un rose vif au soleil et verdâtres à l'ombre, avec un ombilic moins proéminent. Sa feuille est un peu moins tomenteuse à sa face inférieure que la feuille du Corinthe blanc. Tous les autres caractères sont communs aux trois formes.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS Paris

Corinthe blanc

CORINTHE BLANC. — Il existe en mélange avec le noir dans les vignobles de la Morée ; mais, hors de leur pays d'origine, c'est celle des trois variétés la plus commune, presque [illegible] la meilleure pour la table. C'est à elle, si répandue dans nos jardins, que s'appliquent la plupart des définitions latines de nos vieux auteurs : *vitis pergulana*, *uva minuta, semivallido flavis*, *rotundis*, *enucleatis*, *dulcissimis*, *sapidissimis et minutissimis*. Sa grappe minuscule, de la taille d'une groseille, aux petits grains dorés, est sucrée et d'une [illegible] agréable. Tous les amateurs s'accordent à reconnaître à ce cépage le double mérite de la curiosité et de l'agrément. Duhamel du Monceau en a donné le premier une description bien complète.

Le Cte Odart cite un Corinthe à gros grains qu'il appelle *Corinthe blanc sans pépins* (singulier nom puisque le type est lui-même sans pépins !), dont « les grains, dit-il, sont plus gros que ceux du Corinthe blanc commun, mais un peu moins sapides ». Mas et Pulliat, qui ont étudié cette nouvelle forme, n'y ont vu qu'une simple variation, et assez peu constante, du Corinthe ordinaire.

GROS CORINTHE. — Depuis plusieurs siècles, les ampélographes signalent sous ce nom un accident de Chasselas à millerand fixé. Furetière le croit rouge ou violet, mais avoue bien que c'est un *Bar-sur-Aube*, synonyme du Chasselas. Après avoir passé en revue les trois formes de Corinthe (qu'il appelle blanc, rouge et violet), Merlet, le père de la Pomologie française, ajoute ceci : « Le *Raisin sans pépin* est une espèce de Bar-sur-Aube « *blanc*, dont le grain est moins gros et un peu aigre. Il est excellent à mettre au four « n'ayant pas de pépins, d'où vient qu'on le nomme *Gros Corinthe* ».

Duhamel et Cels ne font que répéter cette assertion et achèvent de nous prouver que le Gros Corinthe n'est qu'un Chasselas doré à millerand régulier.

CORINTHE A PÉPINS. — Miller signale de très petits pépins dans le Corinthe. Ne serait-ce pas dans ce faux Corinthe des serres anglaises ? Dussieux dit qu'il connaît une variété avec pépins nommée aussi Corinthe, « dont les baies sont si transparentes qu'au « temps de leur maturité on compte facilement ses semences à travers leur enveloppe ». Cela nous rappelle la fameuse vigne *Mersitès*, de Florentinus, dont la diaphanéité opalescente laissait aussi voir ses graines. Etant donnée la haute fantaisie qui a présidé à la rédaction de la plupart des synonymies de Dussieux, il est plus que probable que ce Corinthe à pépins n'a jamais été un Corinthe. D'ailleurs, le propre du Corinthe étant d'être apyrène, du jour où il aura des pépins normaux ce ne sera plus un Corinthe, mais une variété nouvelle qu'il faudra dénommer à son tour.

Culture. — Cette petite vigne grecque, lorsqu'elle se trouve dans un terrain qui lui plaît, est capable de prendre une [illegible] volontiers. Odart écrivait, en 1807, à Loiseleur-Deslongchamps qu'il connaissait une treille de Corinthe [illegible] et mesurant 33 pouces de circonférence à hauteur d'homme. M. de Roy [illegible] une autre, non moins remarquable, dans la province d'Asti : celle-là couvre [illegible] la cour intérieure d'un monastère de Franciscains, à Canale. Elle [illegible] séculaire. Séculaire aussi la souche cultivée par le Cte Odart en Touraine [illegible] lement les vignes de Zante qui firent l'admiration de Gravet de [illegible] dans cette île, à la fin du XVIIe siècle.

On a donc peine à comprendre pourquoi la plupart des auteurs [illegible] depuis

Corinthe blanc

CORINTHE BLANC. — Il existe en mélange avec le noir dans les vignobles de la Morée; mais, hors de leur pays d'origine, c'est celle des trois variétés la plus commune, parce que c'est la meilleure pour la table. C'est à elle, si répandue dans nos jardins, que s'appliquent la plupart des définitions latines de nos vieux auteurs : *vitis pergulana, uva minuta, acinis albido-flavis, rotundis, enucleatis, dulcissimis, sapidissimis et minutissimis.* Sa grappe minuscule, de la taille d'une groseille, aux petits grains dorés, est sucrée et d'une eau agréable. Tous les amateurs s'accordent à reconnaître à ce cépage le double mérite de la curiosité et de l'agrément. Duhamel du Monceau en a donné le premier une description bien complète.

Le Cte Odart cite un Corinthe à gros grains qu'il appelle *Corinthe blanc sans pépins* (singulier nom puisque le type est lui-même sans pépins!), dont « les grains, dit-il, sont plus gros que ceux du Corinthe blanc commun, mais un peu moins sapides ». Mas et Pulliat, qui ont étudié cette nouvelle forme, n'y ont vu qu'une simple variation, et assez peu constante, du Corinthe ordinaire.

GROS CORINTHE. — Depuis plusieurs siècles, les ampélographes signalent sous ce nom un accident de Chasselas à millerand fixé. Furetière le croit rouge ou violet, mais avoue bien que c'est un *Bar-sur-Aube*, synonyme du Chasselas. Après avoir passé en revue les trois formes de Corinthe (qu'il appelle blanc, rouge et violet), Merlet, le père de la Pomologie française, ajoute ceci : « Le *Raisin sans pépin* est une espèce de Bar-sur-Aube « *blanc*, dont le grain est moins gros et un peu aigu; il est excellent à mettre au four, « n'ayant pas de pépins, d'où vient qu'on le nomme *Gros Corinthe.* »

Duhamel et Cels ne font que répéter cette assertion et achèvent de nous prouver que le Gros Corinthe n'est qu'un Chasselas doré à millerand régulier.

CORINTHE A PÉPINS. — Miller signale de très petits pépins dans le Corinthe. Ne serait-ce pas dans ce faux Corinthe des serres anglaises? Dussieux dit qu'il connaît une variété avec pépins nommée aussi Corinthe, « dont les baies sont si transparentes qu'au « temps de leur maturité on compte facilement ses semences à travers leur enveloppe ». Cela nous rappelle la fameuse vigne *Mersitès*, de Florentinus, dont la diaphanéité opalescente laissait aussi voir ses graines. Étant donnée la haute fantaisie qui a présidé à la rédaction de la plupart des synonymies de Dussieux, il est plus que probable que ce Corinthe à pépins n'a jamais été un Corinthe. D'ailleurs, le propre du Corinthe étant d'être apyrène, du jour où il aura des pépins normaux ce ne sera plus un Corinthe, mais une variété nouvelle qu'il faudra dénommer à son tour.

Culture. — Cette petite vigne grecque, lorsqu'elle se trouve dans un terrain qui lui plaît, est capable de prendre une dimension colossale. Audibert écrivait, en 1817, à Loiseleur-Deslongchamps qu'il connaissait une treille de Corinthe âgée de vingt-cinq ans et mesurant 33 pouces de circonférence à hauteur d'homme. M. de Rovasenda en signale une autre, non moins remarquable, dans la province d'Asti : celle-là couvre entièrement la cour intérieure d'un monastère de Franciscains, à Canale. Elle devait être archiséculaire. Séculaire aussi la souche cultivée par le Cte Odart en Touraine; séculaires également les vignes de Zante qui firent l'admiration de Grasset de Saint-Sauveur, à son arrivée dans cette île, à la fin du XVIIIe siècle.

On a donc peine à comprendre pourquoi la plupart des auteurs s'obstinent, depuis

Soderini, à qualifier le Corinthe de petit cépage qui exige la conduite basse et demande à ramper sur le sol sans appui. Il est vrai que, dans le beau vignoble de la Morée, le Corinthe est conduit un peu de cette façon, à l'instar de l'Aramon dans le Languedoc, en gobelet et sans échalas. Mais, dans la Haute-Italie, il se plie admirablement à l'arborescence des pergolati. Ce n'est pas ce qu'on peut appeler un petit cépage ; c'est au contraire une vigne puissante et vigoureuse.

Il faut au Corinthe un sol caillouteux, sain, sans être trop sec. En Italie, Soderini avait remarqué son adaptation particulière aux terrains bien égouttés et sablonneux. En Grèce, il redoute à un égal degré l'humidité des argiles trop grasses de l'Elide, et le sol brûlant et superficiel des plages de l'Attique. Cependant, au dire de M. l'inspecteur Gennadius, il pousse avec une vigueur exceptionnelle dans les terrains forts et profonds, où il grimpe sur les arbres, et émet des sarments longs et gros. D'ordinaire, on ne lui laisse pas une telle liberté d'allures ; on le taille à un mètre du sol et on forme sa tête en gobelet évasé.

Plusieurs échantillons de terrains, prélevés dans les endroits où il se plaît, ont donné, sur huit parties, une moyenne de 5 de terre caillouteuse, 2.5 d'argile et 0.5 de terre calcaire.

L'exposition joue aussi un grand rôle dans la santé générale et la fertilité de cette vigne. On dirait que, à l'inverse des autres variétés, — Bacchus amat colles, — elle redoute les pentes abruptes des montagnes : elle affectionne la plaine, surtout le voisinage de la mer, et, dans les coteaux, elle préfère nettement les versants tournés à l'ouest.

La santé générale du Corinthe est bonne. Peu accessible au Mildiou, il demande à être préservé de l'Oïdium par quelques soufrages. Son affinité avec les sujets américains est satisfaisante : c'est un greffon vigoureux et peu chlorosant, qualité précieuse pour l'avenir. La greffe augmente beaucoup sa fertilité naturelle et peut remplacer l'incision annulaire. De débourrement précoce et de maturité facile et certaine sous toutes les latitudes viticoles, il est loué comme raisin de table par tous ceux qui l'ont propagé, depuis Gallo, qui le déclare « sans pareil en bonté », jusqu'à La Quintinye, Duhamel, Bastien, Bidet, Chevalier, Forsyth, etc., qui le rangent parmi les fruits les meilleurs. Sa rafle, si délicate que, d'après Miller, on peut la manger avec les grains, est assez sensible, chez nous, au Botrytis cinerea. Cette légère infirmité justifie les craintes de Jean Bauhin qui prétendait que le Corinthe supporte difficilement les climats froids « en raison de la gracilité des rameaux de ses grappes et de la petitesse de ses grains ». Ses pédicelles se rompent au moindre choc et le raisin s'égrène malgré la grande adhérence du pinceau. Pareil inconvénient est inconnu en Orient.

Sa fertilité, surtout après sélection des boutures, est suffisante et très régulière, même dans la variété rose, la moins fertile des trois. Cette fertilité est d'ailleurs doublée, en Morée, par l'application de l'incision annulaire. L'opération principale de sa culture y est, en effet, l'incision annulaire que, chaque année, on impose à ses souches pour grossir les grains si minimes de leurs petites grappes. On attribue à un certain Phiganouti l'honneur d'avoir vulgarisé cette méthode que, vers 1833, il aurait rapportée de France ou d'Italie. D'expériences comparatives faites entre vignes incisées et vignes non incisées on a remarqué que le fruit des premières était plus gros, plus gonflé, plus juteux et d'une couleur plus foncée que celui des témoins. Aussi, malgré sa minutie, cette pratique se répandit-elle rapidement dans tout le vignoble grec. Malheureusement, dans bien des localités, on l'opère d'une façon défectueuse ; pour aller plus vite en besogne on y incise le tronc même de la

souche au lieu des coursons. Il faut un cépage des plus vivaces pour résister à de semblables mutilations et pour cicatriser de telles plaies annuellement répétées. Les vignerons les plus intelligents et les plus soigneux n'enlèvent la bague d'écorce qu'aux pampres ou aux billons et respectent la souche. Il nous semble que la conduite la plus rationnelle du Corinthe, en vue de cette culture spéciale, serait une plantation en ligne, sur fil de fer, avec taille Guyot : il n'y aurait qu'à inciser le long bois dont tous les pampres seraient pincés. L'opération aurait le double avantage d'être simplifiée et de respecter la longévité de la vigne. Mais, même ainsi sommairement exécutée, l'incision n'en révèle pas moins sa bienfaisante influence ; elle procure par hectare 3 à 4.000 kilog. de raisins secs, ce qui équivaut à un rendement de 9 à 12.000 kilog. de raisins frais.

La cueillette du Corinthe a lieu en Grèce dans le courant du mois d'août. A cette époque, le raisin est déjà mûr depuis près d'un mois, mais on le laisse intentionnellement surmûrir sur souches et se passeriller avant de le couper. Déposées dans des paniers, les grappes sont apportées, au centre du vignoble, sur l'aire, où doit s'opérer leur dessiccation définitive.

« Cette aire, dit Beaujour, a la forme d'un carré long, mais un peu incliné, pour laisser « un libre écoulement aux eaux pluviales. De petits canaux reçoivent les eaux et les « portent hors du vignoble. Le sol de l'aire est de terre ; mais il est si bien battu qu'il « présente une surface unie, caillouteuse et luisante. On lui donne cette consistance et ce « poli avec de la bouse mêlée à du sang de bœuf et à des brins de paille, le tout délayé « dans de l'eau. L'amalgame de toutes ces matières donne une liqueur grasse et visqueuse « qui, répandue sur la surface de l'aire, et réchauffée par l'ardeur du soleil, forme un « mastic grossier, mais uni, qui a la propriété et l'apparence d'un vernis. Ce vernis sert « à une double fin : d'abord il empêche que la terre ne se mêle avec le raisin ; ensuite, il « fait que la grappe sèche plus tôt, parce qu'il attire et conserve la chaleur. »

Aujourd'hui on n'emploie plus le sang de bœuf dans la confection de ce ciment rustique, et, même, on tend à remplacer l'aire par de petites claies.

Étendu donc sur l'aire ou sur ces claies, le raisin y est retourné, grappe à grappe, toutes les vingt-quatre heures. Si le temps est propice, c'est-à-dire chaud et sec, la dessiccation des raisins est parfaite en 8 à 10 jours. Au cas contraire, l'opération se prolonge, et, si la pluie s'en mêle, la récolte est compromise totalement par la pourriture ou grandement dépréciée par un lavage intempestif. L'exposition des raisins sur l'aire est un moment critique pour les vignerons grecs ; les angoisses de nos agriculteurs appréhendant l'averse sur leurs foins à demi séchés ne sont pas comparables à celles de ces pauvres gens dont le travail de toute une année peut être compromis par quelques intempéries. La valeur marchande de ces « pasas de sol » varie infiniment selon la réussite de leur fabrication.

Une fois secs, les raisins sont égrappés au rateau et empilés dans le sérail. Cet emmagasinage ne diffère guère actuellement des procédés employés dans les temps les plus reculés et décrits par les auteurs les plus respectables. Le sérail en question est un bâtiment qui forme une immense cuve en maçonnerie munie de deux ouvertures seulement, une au-dessus et une en bas. Par celle du dessus, on entonne le raisin qui descend, pressé par son propre poids, et se prend en une masse gluante et compacte ; par celle du dessous on retire cette masse au fur et à mesure des besoins, ou plutôt on la tranche à coups

de pioche ou de hache pour remplir, en vue de l'expédition, les sacs et les tonneaux destinés aux usages culinaires ou pharmaceutiques et, le plus généralement, à la vinification.

Vinification. — Les vins grecs, de renom universel, eurent de tout temps les suffrages des gourmets et enrichirent leurs nombreux exportateurs, οἰνέμποροι, et leurs débitants, οἰνοκάπηλοι. Ils faisaient fureur en Italie, et la mode d'aller s'amuser à Corinthe, — snobisme qui n'était pas permis à toutes les bourses —, provenait en majeure partie de l'excellence des vins qui se consommaient dans cette ville de plaisirs. Vin cuit dans la grappe par le soleil, le Corinthe était une liqueur piquante et parfumée, chère à Vénus et à ses adorateurs.

Voici sa préparation décrite par notre consul, le Canadien Saint-Sauveur, telle qu'il l'a observée au XVIIIe siècle, préparation éminemment vénérable, puisque, telle il nous la donne, et telle nous la retrouvons dans Hésiode et dans Homère, et telle elle se pratique encore de nos jours pour les rares hectolitres qui se vinifient sur place.

« On fait du raisin de Corinthe, dit ce témoin, un vin doux, très onctueux, bon pour « l'estomac, dont l'usage est très recommandé par les médecins dans la convalescence. « On ne fait point ce vin du fruit fraîchement coupé, mais on commence par le faire « sécher au soleil trois ou quatre jours : on le transporte ensuite au pressoir, où il « demeure quelques jours amoncelé. Sur ce monceau on jette un tiers d'eau ; on le foule « aux pieds jusqu'à ce qu'il ne soit plus qu'une espèce de pâte. Alors on le place par lits « sous le pressoir. Ce vin est épais et foncé : il se clarifie dans les barils, en faisant la « déposition de sa lie. »

Pour justifier ce mouillage, l'œnologue Jullien nous dit que le vin de Corinthe noir fait, en Morée, sans séchage préalable, n'est pas bon. Nous avons quelque peine à le croire et nous ne sommes pas seuls de notre avis puisque des viticulteurs progressistes sont actuellement en train d'apprendre aux Grecs à faire le vin à la française. En tout cas, nous avons vu que le Corinthe blanc, sans séchage aucun, donne, depuis longtemps, en Italie, un excellent vin mousseux.

La vinification la plus usitée du Corinthe est la transformation en vin de son raisin tout à fait sec, après séjour au sérail et expédition en un pays quelconque. Tout ce qui n'est pas absorbé par la pharmacie, la distillerie, les pâtés et les puddings anglais est converti en vin artificiel dans les régions privées de vignes ou, du moins, de raisins frais. L'industrie du raisin de Corinthe a vécu des misères viticoles du monde entier, et jamais la viticulture grecque n'a été aussi florissante et aussi prospère qu'à l'heure critique où les cépages de France et d'Italie succombaient sous le coup d'ennemis encore mal combattus. Vers 1855, pendant la période de l'Oïdium, l'Italie, et tout spécialement la Vénétie, se livra à une fabrication considérable de vins et de vinaigres de raisins secs. Et, à notre tour, lorsque le Phylloxéra eut ruiné nos vignobles méridionaux, nous nous résignâmes au pis-aller douloureux de l'importation du Corinthe.

Ce n'est point que son vin honnêtement fabriqué, tel qu'il se fait en Morée, c'est-à-dire par la restitution d'un volume d'eau équivalant à celui du liquide perdu par évaporation, soit malsain ou anti-hygiénique. De savants médecins ont soutenu que le vin ainsi fait n'était pas différent du vin naturel et, par conséquent, nullement nuisible à la santé. Mais ce genre de manipulation est une porte ouverte à la cupidité des fraudeurs :

l'addition d'eau conduit presque fatalement à un mouillage exagéré que l'on cherche à masquer ensuite, soit par un vinage à l'alcool d'industrie, soit par un glucosage; puis, les fermentations mal conduites engendrent des maladies microbiennes qu'on traite par les drogues les plus corrosives, et voilà pourquoi le vin de raisins secs est souvent âpre, échauffant, irritant, et ne se conserve pas.

Pour échapper à ces reproches, la vinification du raisin de Corinthe demande des précautions que nous allons énumérer brièvement. Une fois sorti de son sac ou de sa caisse, le Corinthe est nettoyé de toutes les impuretés qu'il peut contenir, grains moisis, fermentés, piqués des insectes, « mangés des mittes », comme dit Pomet, et précipité dans une cuve à moitié pleine d'eau chaude à 50° environ. La pureté de l'eau est une condition essentielle du succès : il faut rechercher l'eau claire et potable, l'eau de pluie, l'eau de source des terrains granitiques, et éviter soigneusement les eaux calcaires. Sous l'action de l'humidité chaude, les grains se gonflent et reprennent, petit à petit, leur forme primitive. On ajoute alors, selon la richesse saccharine du raisin, la quantité d'eau nécessaire pour amener le vin au degré que l'on désire. L'expérience a appris que, en moyenne,

100 KILOG. DE CORINTHE SECS DONNENT :

Avec	150 litres d'eau	environ	150 litres de vin	de 18° à 20°
	175 —		175 —	15° à 17°
	200 —		200 —	13° 5 à 14° 5
	225 —		225 —	12° à 13°
	250 —		250 —	11° à 12°
	275 —		275 —	10° à 11°
	300 —		300 —	8° 5 à 10°
	325 —		325 —	6° 5 à 8°

La température est à surveiller et ne doit pas descendre au-dessous de 25°. Les apports successifs d'eau tiède doivent la maintenir à ce degré. Si le départ de la fermentation boude ou languit, on peut l'activer par un levain de levures cultivées. Le chapeau doit toujours être immergé. Après le décuvage, dont le moment propice a été indiqué par le gleucomètre, le marc est pressé et son vin mélangé à celui de goutte. On soutire ce vin nouveau au bout de quelques jours, et s'il tarde à s'éclaircir on le colle. Une fois richement coloré par un coupage judicieux de Roussillon, Espagne ou Sicile, ni consommateurs ni chimistes ne peuvent le distinguer d'un vin de raisin frais.

Voici l'analyse de deux vins de Corinthe ainsi obtenus, que nous devons à M. Portes, le pharmacien en chef de l'hôpital Saint-Louis :

ANALYSE DE VINS DE RAISINS SECS DE CORINTHE °/₀

NOMS	ALCOOL	EXTRAIT	CENDRES	SULFATES	SUCRE	ACIDITÉ	TANIN	CRÈME de tartre	GOMME
		gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.
Corinthe (1883).	9° 7	2.65	0.31	0.079	0.5003	0.5416	0.0726	0.2952	0.242
Corinthe (Turquie).	10° 9	2.58	0.36	0.0968	0.54365	0.31001	0.08928	0.15399	0.492

On voit que, par leur constitution, les vins de raisins secs bien faits ne se différencient guère des vins naturels. C'est même cette similitude de trame qui, déconcertant les

chimistes officiels, rendit les premières lois qui les frappaient d'ostracisme en France d'une application si délicate et si inefficace. Car, si la libre importation des raisins secs avait été, pendant la disette phylloxérique, une ressource précieuse pour l'ouvrier des villes et même celui des champs, à mesure que renaissaient nos vignobles, ressuscités sur sujets américains par la science de nos professeurs et l'énergie de nos propriétaires, cette concurrence exotique devint préjudiciable à nos propres vins, et une campagne ardente fut menée contre le pauvre Corinthe. La lutte dura huit ans. Elle débute par la loi Griffe en 1889; puis, en 1890, ce fut la loi Jamais qui soumettait les usines au régime de la permanence. En 1891, la loi Brousse établit les comptes distincts chez les entrepositaires; en 1892, relèvement du droit de douane à 15 fr., et à 25 fr. en 1894. Même année, vote de la loi contre le mouillage. Enfin, le 7 avril 1897, promulgation de la loi Turrel qui, par ses mesures draconiennes, équivalait à une interdiction pure et simple de la fabrication.

De ce jour, le Corinthe n'entra plus en France que comme article d'épicerie, pour le dessert.

La fermeture d'un débouché aussi important que le nôtre eut le plus fâcheux retentissement dans le pays de production. Les plantations s'y étaient accrues et les récoltes y avaient été régulières et abondantes. La mévente du raisin sec commença dès 1893. Certains crus estimés essayèrent de réagir contre la baisse constante des prix en améliorant la qualité de la marchandise : un comité d'inspection fut créé à Kalamata pour empêcher l'emmagasinage de tous raisins dont le séchage aurait subi quelque contre-temps. Mesure impuissante, car l'avilissement des cours continua.

En 1900, la récolte du raisin de Corinthe dépassa 80.000 tonnes qui peuvent se répartir ainsi :

Golfe	12.000 t.	Report	49.300
Vostitsa	8.300	Pylos, Coroni-Modone	5.200 t.
Patras et Achaïe	3.000	Kalamata	18.000
Campos	6.800	Missolonghi, Lepanto	1.600
Pyrgos et Olympia	12 000	Cephalonie, Ithaque, Leucade	3.200
Kyparissia	7.200	Zante	3 200
	49.300	Total	80.500 t.

Cette récolte, qui représente environ 38 millions de francs, a laissé beaucoup d'excédent invendu. Les Grecs virent que, plutôt de les expédier en nature, ils avaient avantage à vinifier, sur place, leurs raisins, frais ou secs. On estime, en effet, que 1.000 livres vénitiennes (0 kilog. 280) de raisins donnent environ 1.200 ocques (1 kilog. 280) de vin à 10°. Si l'on évalue les frais de vinification à 20 drachmes par 1.000 livres vénitiennes et si l'on vend le vin 0 fr. 20 par ocque, les 1.000 livres rapporteraient 240 fr. en vin et seulement 140 à 180 fr. en raisins expédiés, soit en sacs de 50 à 100 kilog., soit en caisses de 35 à 40 kilog.

Ce calcul a suscité la création de nombreuses entreprises locales de vinification qui, munies d'un outillage perfectionné, tentent de faire, d'après les préceptes de l'œnologie française, du bon vin de table ordinaire et, au gré des consommateurs, des vins de dessert plus ou moins liquoreux. La plus connue est la Société vinicole et d'industrie agricole fondée depuis 1899, avec siège à Athènes et établissements principaux à Kalamata. Vastes celliers garnis de beaux foudres, appareils mus par la vapeur, rien ne lui manque pour

vinifier le délicat Corinthe avec toute la science moderne et le dispenser de son stage périlleux sur l'aire découverte. La Société de Kalamata fait des mistelles pour les vermouths de l'Italie, des moûts concentrés pour l'Allemagne et l'Angleterre, et d'excellents vins blancs secs pour la Grèce.

Souhaitons bonne chance à ces industriels courageux qui luttent avec tant de vaillance contre l'adversité économique et qui essayent d'enrayer le mouvement d'émigration qui porte leurs compatriotes ruinés à tenter fortune en Amérique, alors que l'antique Grèce, au sein toujours fécond, ne demande qu'à nourrir ses enfants en leur versant à flots les vins les plus parfumés. Entre leurs mains intelligentes, le raisin de Corinthe ne périra pas, et, grâce à eux, il donnera, dans son nouvel avatar, un vin qui rappellera le nectar capiteux des dieux de l'Olympe, ces ancêtres de la Grèce et de l'humanité.

DESCRIPTION. — Souche, de vigueur assez grande et souvent très grande; tronc fort; vieille écorce épaisse se levant en lanières larges et irrégulières.

Bourgeons, à débourrement précoce, blanchâtres, assez tomenteux; jeunes feuilles vert tendre, un peu comme l'Aligoté à son premier épanouissement, bordées et gaufrées à leur face supérieure, dont le vague tomentum blanchâtre disparaît rapidement, trilobées ou quinquelobées, mais alors avec sinus latéraux inférieurs très peu accusés, cotonneuses en dessous, avec nervures bien sorties; jeunes grappes de fleurs armées d'une longue vrille à l'attache pédonculaire, bractées bien apparentes.

Rameaux, allongés, de grosseur moyenne, un peu aplatis ou creusés en sillon; ils présentent souvent quand ils ont poussé vigoureusement une section polygonale; ramifications latérales assez nombreuses; pampres un peu aranéeux, verts, rayés de brun; sarments aoûtés de coloration noisette un peu plus sombre aux nœuds, finement caniculés ton sur ton; mérithalles moyens ou courts; moelle abondante, nœuds à cloison peu épaisse et concave; œils gros, coniques, simples, recouverts d'écailles marron; vrilles persistantes, discontinues, bifurquées, fortes, longues, aranéeuses et aplaties ou creusées en gouttière comme les pampres.

Feuilles, sous-moyennes autrefois, devenues moyennes par la greffe et même presque grandes sur les souches les plus vigoureuses; plus longues que larges, découpées en 5 lobes, parfois en 3 seulement, rarement entières; sinus latéraux supérieurs bien accusés, ouverts en V; sinus inférieurs à peine indiqués, sinus basilaire fermé en U ou en lyre; parenchyme assez épais, gaufré, se froissant à la main sans se casser; limbe vert, foncé et glabre à sa face supérieure, vert pâle à la face inférieure, avec un tomentum court et clair disposé plutôt en touffes de poils floconneux qu'en feutrage continu; denture en deux séries inégales, brièvement aiguës, avec fin mucron orange et connivent à chaque dent et prédominance très nette, par un allongement aigu, des acumens des lobes; nervures vertes, glabres et peu visibles en dessus, mais bien détachées en dessous, garnies ainsi que toutes leurs ramifications de fins poils peu rugueux au toucher. — Pétiole de taille proportionnée à la dimension des feuilles, presque grêle sur les pieds français et assez fort sur les souches greffées, long, verdâtre, faiblement lavé de carmin, creusé en stries profondes, contourné vers sa base qui s'attache au rameau par un fort empâtement, formant angle obtus avec plan du limbe. Défeuillaison d'époque moyenne, vert terne dans le Corinthe noir et dans le rose, et jaunâtre dans le Corinthe blanc.

Fruits. — *Grappes*, une ou deux par pampre, le plus souvent deux, insérées à partir du 5e œil, très petites sur souches de franc pied, pesant de 20 à 30 gr. en moyenne, beaucoup plus grandes sur sujet américain, mesurant alors parfois de 20 à 25 centimètres de longueur et pouvant peser 130 à 140 grammes; cylindriques et compactes dans le premier cas et bien ramifiées dans le second, avec aileron principal très détaché; pédoncule charnu, long, vert, se lignifiant à la maturité; rafle verte, un peu aranéeuse, fragile, très sensible dans le Nord aux attaques du Botrytis cinerea, constituée par des grappillons cylindriques et bien distincts formant en quelque sorte autant de raisins complets; pédicelles grêles, filiformes et très cassants; bourrelet mince et aplati, garni des étamines qui sont persistantes; pinceau très adhérent, verdâtre, translucide, avec deux nucléoles de pépins avortés. — *Grains*, petits ou très petits, globuleux, un peu aplatis vers l'ombilic, qui est central, saillant et bien marqué, de forme et de volume constants, surtout dans les petites grappes, de coloration rouge violacé, purpurin, dans le Corinthe noir, rose vif entremêlés de grains blancs verdâtres dans le Corinthe rose, et jaune doré, tiqueté de roux au soleil, dans le Corinthe blanc; peau mince et ferme; chair très fondante, juteuse, acidulée, à saveur simple et agréable; absence de pépins caractéristique.

J. Roy-Chevrier.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS. Paris

Savagnin jaune

SAVAGNINS

Synonymie. — Variété jaune : Savagnin jaune, Savagnin blanc, Savagnin vert, Salvagnin (*Cte Odart*, *Dr Guyot*). — Sauvagnin (*Rendu*). — Sauvagnien (*Chevalier*). — Sauvanon (Arbois). — Sauvoignin (Salins). — Sauvagnin et Sauvagneux (Doubs, *Cte Odart*). — Gentil blanc (*Jean Bauhin*). — Naturel, Naturé (*Champi*). — Fromenteau, Frumenté, Fourmentau, Dois blanc (Besançon, Missery). — Blanc bleu (Salins). — Viclair (Doubs). — Blanc vert, Meleran (*Ch. Rouget*). — Servoyen blanc, Servoignier (Avalonnais, *Bouchardat*). — Svénié, Fromenté blanc (Aube, *Guicherd*). — Weisskloevner, Edler weiss, Wittsehler, Gutedler, Gentil blanc, Noble vert, Edel Traube, Weiss Frenschen (Alsace). — Traminer weisser, Malvoisie (Allemagne, Tyrol). — Formentin (Hongrie, *Sprenger*).

Variété rose : Savagnin rose, Gewürztraminer, Fourmentau rouge, Fromenteau rouge (Montbéliard, *Rouget*). — Servoyen rose (Avalonnais, *Bouchardat*). — Savnié (*Gui-*

Bibliographie. — Mémoires de la ville de Poligny; Inventaire sommaire des archives du Doubs, série B, t. I, p. 11). — J. Bauhin : Historia plantarum universalis (t. II, pp. 67, 651). — Olivier de Serres : Le Théâtre d'agriculture (Lyon, 1675). — Liste des bons cépages du Parlement (Arbois, 1774). — [illegible] Gauthier : Œnologie, ou Discours sur le vignoble et les vins de Poligny, 1774 (Poligny, Mareschal, 1874). — Lullin : Voyage agronomique dans le Jura (1801). — Dauphin : Annuaire de la préfecture du Jura pour l'an XIV. — Dr Dumont : Statistique du vignoble d'Arbois (Paris, 1826). — Sallien : Topographie de tous les vignobles connus (p. 317, 1832). — Commandant Bourgeois : Liste des cépages Salinois (1846). — Thiébaut : Nouveau cours d'agriculture théorique et pratique (Paris, 1809). — Bosc et Baudrillard : Encyclopédie méthodique. — A. Guénin et A. Rey : Statistique du canton des Riceys (1851). — Stoltz : Ampélographie rhénane (p. 32, 1852). — Babo : Der Weinstock (p. 185, 1857). — Victor Rendu : Ampélographie française (p. 279, 1857). — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 186, 1859). — Du Breuil (1861). — Max et Pulliat : Le Vignoble (t. II, p. 109, 1874). — Dr Paul Rouget : Essai médical sur les vins du Jura (Paris, 1880). — Cte Joseph Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (1881, p. 100). — Bulletin de la Société d'agriculture de Poligny (1882). — Une excursion en Franche-Comté en 1667; Bulletin de la Société d'agriculture de Poligny (p. 37, 1885). — Gœthe : Handbuch der Ampelographie (p. 131, 1887). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 342, 1888). — Durand et Guicherd : Culture de la vigne en Côte-d'Or (1896). — Durand : Manuel de viticulture pratique (1899). — [illegible] : Le vignoble du Jura et de la Franche-Comté (p. 47, 1897). — A. Bouchard : Notes ampélographiques rétrospectives sur les cépages de la généralité de Dijon (Bulletin de la Société des viticulteurs de France et d'ampélographie, février 1899). — Oberlin : Versuch einer Rebsorten-Ampelographie retrospective (1900). — Jean Guicherd : Le Cougis gris (le Vigne au Moulin, 1901). — Dr Perrière : A travers les vignobles du Rhin et de la Moselle (in Revue de viticulture, 1899). — Travaux ampélographiques de Sommer, Kalb, Schuebler, Mohr, Vest, Wolf, Marzona, Trummer (p. 201). — [illegible] (p. 37). — Bronner (p. 22). — Dettweiler (p. 583). — Metzger, Babo (233). — Kolbes (556). — Indications de M. Ch. Oberlin (1901).

Savagnin jaune

SAVAGNINS

Synonymie. — Variété jaune : Savagnin jaune, Savagnin blanc, Savagnin vert, Salvagnin (*Cte Odart*, *Dr Guyot*). — Sauvagnin (*Rendu*). — Sauvagnien (*Chevalier*). — Sauvanon (Arbois). — Sauvoignin (Salins). — Sauvagnin et Sauvagneux (Doubs, *Cte Odart*). — Gentil blanc (*Jean Bauhin*). — Naturel, Naturé (*Champi*). — Fromenteau, Fromenté, Fourmentau, Bon blanc (Besançon, Misserey). — Blanc brun (Salins). — Viclair (Doubs). — Blanc court, Milleran (*Ch. Rouget*). — Servoyen blanc, Servoignier (Avalonnais, *Bouchardat*). — Svénié, Fromenté blanc (Aube, *Guicherd*). — Weisskloevner, Edler weiss, Weissedler, Gelbedler, Gentil blanc, Noble vert, Edel Traube, Weiss Frenschen (Alsace). — Traminer weisser, Malvoisie (Allemagne, Tyrol). — Formentin (Hongrie, *Sprenger*).

Variété rose : Savagnin rose, Gewürztraminer, Fourmentau rouge, Fromenteau rouge (Montbéliard, *Rouget*). — Servoyen rose (Avalonnais, *Bouchardat*). — Svenié (*Gui-*

BIBLIOGRAPHIE. — Mémoires de la ville de Poligny; Inventaire sommaire des archives du Doubs, série B, I, p. 41). — J. Bauhin : Historia plantarum universalis (t. II, pp. 67, 651). — Olivier de Serres : Le Théâtre d'agriculture (Lyon, 1675). — Liste des bons cépages du Parlement (Arbois, 1774). — F.-F. Chevalier : Œnologie, ou Discours sur le vignoble et les vins de Poligny, 1774 (Poligny, Mareschal, 1873). — Leguinio : Voyage agronomique dans le Jura (1801). — Dauphin : Annuaire de la préfecture du Jura pour l'an XIV. — Dr Dumont : Statistique du vignoble d'Arbois (Paris, 1826). — Sallien : Topographie de tous les vignobles connus (p. 317, 1832). — Commandant Bourgeois : Liste des cépages Salinois (1836). — Bosc : Nouveau cours d'agriculture théorique et pratique (Paris, 1809). — Bosc et Baudrillard : Encyclopédie méthodique. — A. Guénin et A Rey : Statistique du canton des Riceys (1851). — Stoltz : Ampélographie rhénane (p. 32, 1852). — Babo : Der Weinstock (p. 185, 1857). — Victor Rendu : Ampélographie française (p. 279, 1857). — Cte Odart : Ampélographie universelle (p. 186, 1859). — Dr Guyot : (1863). — Mas et Pulliat : Le Vignoble (t. II, p. 109, 1874). — Dr Paul Rouget : Essai médical sur les vins du Jura (Paris, 1880). — Cte Joseph Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (1881, p. 106) ; — Bulletin de la Société d'agriculture de Poligny (1882). — Une excursion en Franche-Comté en 1667 ; Bulletin de la Société d'agriculture de Poligny (p. 37, 1885). — Goethe : Handbuch der Ampelographie (p. 131, 1887). — V. Pulliat : Mille variétés de vignes (p. 342, 1888). — Durand et Guicherd : Culture de la vigne en Côte-d'Or (1896). — Durand : Manuel de viticulture pratique (1899). — Ch. Rouget : Les vignobles du Jura et de la Franche-Comté (p. 47, 1897). — A. Bouchard : Notes ampélographiques rétrospectives sur les cépages de la généralité de Dijon (Bulletin de la Société des viticulteurs de France et d'ampélographie (février 1899). — Oberlin : Veinbau institut Oberlin (p. 17, 1900). — Roy- Chevrier : Ampélographie rétrospective (1900). — Jean Guicherd : Le Gouais gris (in Vigne américaine, 1901). — P. Pacottet : A travers les vignobles du Rhin et de la Moselle (in Revue de viticulture, 1900). — Travaux ampélographiques de Sommer, Kalb, Schubler, Mohr, Vest, Wolf, Metzger, Trummer (p. 291) ; Single (p. 57) ; Dornfeld (p. 22) ; Dittrich (p. 583) ; Metzger, Babo (233) ; Kölges (556). — Lettre de M. Ch. Oberlin (1901).

cherd). — Fromenté rose, Naturé rose (Aube). — Traminer roter, Christkindlestraube, Dreimaenner, Dreipfennigholz (Bois à 3 liards), Fleischroth, Fraentschentraube, Frentsch, Klaebinger, Marzimmer, Rothfranke, Rotklauser, Rothweiner, Sandtraminer (Allemagne, *Oberlin*). — Rothfrenschen (Würtemberg). — Kleinbraun, Kleinwiener, Klein Traminer (Saxe). — Fleischweiner, Fraenkisch, Frankische traube schwarze (Tyrol). — Drumin Ljbora, Liwora cervena, Princt cervená (Bohême). — Crvena ruziva (Croatie). — Mala dinka (Illyrie). — Rusa (Valachie). — Schmeckende, Weihrauch (encens, Autriche). — Nürnberger, Ranfoliza, Ranfolak (Styrie). — Tramini piros et Formentin rouge (Hongrie, *Sprenger*). — Duret Gentil, Duret, Harthaeuter, Rothkloevner, Rothlicher, Rothelder (gentil rose, *Stoltz*). — Edler rot, Heiligensteiner Kleber ou Klewer, Noble rose, Rotkleber, Rotedel, Rotlichter (Alsace, *Oberlin*). — Rousselet, Rotlichter (Alsace, *Pulliat*). — Haïden, Plant païen (Suisse).

Historique et origine. — L'auteur alsacien Stoltz, dans son *Ampélographie rhénane*, dit : « En ce qui concerne l'origine du Traminer, il suffira de savoir que Tragus, auteur allemand, en faisait déjà mention il y a trois cent cinquante ans (aujourd'hui près de 400) comme étant cultivé dans le Palatinat (Bavière rhénane), à la Haardt, sous le nom de Traminer (raisin de Tramin, petite ville du Tyrol italien) et que sa variété rouge clair était connue à cette époque près de Tramin et d'Elsa sous celui de Fleischweiner, ce qui veut dire Raisin de couleur de chair, ou dont le vin a cette couleur. »

« L'exactitude des renseignements de Stoltz n'est pas contestée par les autres ampélographes qui ont écrit sur le Traminer, dit M. Oberlin, le grand ampélographe alsacien, de sorte qu'il y a lieu d'admettre que ce cépage est originaire du Tyrol italien. Quant à son introduction en France, il y a lieu de supposer, d'après les renseignements que donne Sprenger, que cette variété a été tirée de la Hongrie puisque là elle s'appelle Formentin, ce qui ressemble assez à la dénomination de Fromenté, qui est aussi en usage dans la Franche-Comté. Quant aux synonymes de Savagnin et de Naturé, ce sont probablement des désignations locales ; comme le nom de Traminer est celui qui est le plus répandu dans les différentes contrées viticoles de l'Allemagne, on peut admettre que ce cépage a été introduit du Tyrol directement. »

Ch. Rouget s'appuyait sur l'opinion émise par le Cte de Rovasenda (*Essai d'ampélographie universelle*, p. 207) pour réfuter la légende qui faisait venir le Savagnin ou Traminer du village de Tramin, où il est totalement inconnu. A son avis, l'origine comme le point de départ initial restent donc indéterminés. Ch. Rouget et M. Oberlin s'accordent pour reconnaître que sous les noms allemands d'Edel Traube (raisin noble), Weiss Frenschen et surtout de Traminer, il était, dès avant le XVIe siècle, cultivé en Alsace, dans le Palatinat et le Wurtemberg, où il produisait des vins recherchés.

Deux pays peuvent se disputer la gloire d'avoir sélectionné ou planté le Savagnin, s'ils ne l'ont pas créé, ce sont le Palatinat, la Franche-Comté. Ces deux pays ont seuls produits avec lui des vins fameux dans le monde entier. Considérons donc ces pays comme sa patrie d'origine, car s'il n'est pas né là, ces deux provinces l'ont tiré de l'oubli et l'ont conservé à la viticulture. Des liens historiques ont existé longtemps entre le Palatinat et le royaume des Burgondes, et l'ampélographe qui parcourt cette ligne continue des montagnes, Jura, Vosges, Haardt, ne doit pas s'étonner s'il trouve sur deux points de cette chaîne une

ressemblance étrange entre la viticulture et l'œnologie des deux pays. Les mêmes soins entourent le même cépage, taillé de même façon, cultivé de même. Les chars, les tonneaux qui amènent les raisins au cellier ont même aspect et ces raisins viennent de sols qui, géologie mise à part, ont même physionomie. Les terres rouges gréseuses du Palatinat ressemblent à s'y méprendre aux terres rouges d'Arbois, Poligny, etc.., (infras lias). Les pins du Palatinat, les sapins du Jura couronnent ces vignobles d'une même verdure. Ces traditions communes, qui remontent bien avant le moyen âge, ont été maintenues par la domination si longue des Impériaux, des Espagnols. Les vignerons du Jura appellent encore l'Argant l'Espagnol, et des types palatins ou catalans, hommes et femmes, ne sont pas rares dans le Jura.

Dans son admirable *Traité des vignobles du Jura*, Ch. Rouget établit par de nombreux documents l'histoire du Savagnin à travers les siècles derniers; je m'attacherai à en reproduire les faits les plus saillants. Il n'est aucun cépage, dit Rouget, qui puisse fournir des preuves ou des indices certains d'une culture aussi antique dans notre province. Lorsque en 1223, le Cte Étienne de Bourgogne abandonne à son fils Jean, comte de Chalon, toute la partie de ses domaines située au milieu d'Arbois, soigneusement « il se réserve la vigne du clos de Blandans et un homme pour la cultiver ». Or on sait que cette vigne, alors d'une contenance d'environ deux journaux, était plantée d'un cépage de choix, dont on attendait la récolte jusqu'aux premières gelées. En 1374, Marguerite, comtesse de Flandre et de Bourgogne, faisait approvisionner du vin de Blandans son château de Gray et son hôtel de Paris, et plus tard c'est encore du soi-disant vin d'Arbois dont Henri IV grisa le duc de Mayenne. Dès la première moitié du XIVe siècle, on voit les vins blancs de la volte (cave) de la reine Jeanne de Bourgogne, à Arbois, atteindre des prix doubles de ceux des meilleurs vins rouges du pays. Le nom de Savagnin n'est pas prononcé dans tous ces écrits. Ch. Rouget considère toutefois qu'il ne peut s'agir d'aucun autre cépage. Je ferai pourtant remarquer que le Pinot Chardonnay, très répandu, peut attendre les neiges et, récolté très tard, donner des vins de liqueur merveilleuse, comme j'ai vu le fait à Arbois, et comme cela se passe tous les ans en Allemagne avec le Pinot gris ou Rülander, dont j'ai bu des vins liquoreux merveilleux dans le Palatinat. Cette réserve faite, je déclare pourtant me rallier à l'avis de Ch. Rouget. Le nom de Savagnin est indiqué pour la première fois dans les écrits relatés par cet auteur en 1385, où à cette date un propriétaire de Lons-le-Saunier, traitant d'une emplantation de vigne, désigne le *Savagnin noir* comme étant l'un des plants qui doivent la composer.

Avec le XVIe siècle et les premiers écrits vraiment francs-comtois, nous pénétrons mieux, dit Ch. Rouget, la dispersion du Savagnin et l'importance de sa culture, qui n'a peut-être jamais été plus développée. Chacun des puissants de l'époque a cherché à acclimater chez lui ce plant dont tous apprécient le vin, que tous veulent récolter dans leurs domaines. Les abbés de Beaume, voisins de Château-Chalons, ont à Saint-Lothaire leur vignoble au vin exquis. Les archevêques de Besançon, possesseurs de la ville de Gy, y ont fait emplanter des coteaux, dont les vins souvent envoyés en présent aux princes allemands, qui les prisent très haut, « le disputent en bonté » à ceux que le même plant, sous les noms de Gentil blanc ou Bon blanc, produit dans les vignobles byzontins.

On trouve les noms du Savagnin blanc et de ses variétés connues, le *Blanc brun*, le *Blanc court* et le *Milleran* dans la liste des bons plants du Parlement de Besançon.

Le vin d'Arbois acquiert aux XVIe, XVIIe, XVIIIe siècles une réputation méritée; je ne puis me dispenser, après Rouget, de citer l'éloge qu'en fait, le premier, Joseph Méglinger, du couvent de Wettingen :

« ... La généreuse liqueur, ce vin d'Arbois qu'on nous servit à souper, est bien autre chose que notre vin de Rhétie, auquel je le préfère. L'Arbois, doux aussi, a quelque chose de plus mâle qui ne rappelle ni l'abeille ni la canne à sucre; il pique, mais en faisant sentir sa pointe; vos lèvres baignent-elles dans cette aimable liqueur, vous éprouvez je ne sais quel besoin de poursuivre l'aiguillon qui vous poind; vous espérez le trouver au fond du verre et vous avez bu jusqu'à la dernière gouttelette que vous le cherchez encore. L'Arbois n'a pas moins de fumet que de saveur; il a, tout en sortant du pressoir, un parfum de vin vieux qui monte doucement au cerveau sans y produire d'agitation désordonnée. Ce n'est pas tout, l'Arbois est aussi bienfaisant qu'agréable au goût et à l'odorat... Combien l'Arbois est plus salutaire que le vin de Rhétie. En eussiez-vous un peu abusé, laissez-lui du repos, dormez un moment; il maintiendra dans votre estomac la chaleur convenable, en chassera les humeurs nuisibles, poursuivra jusqu'à votre cerveau les images rebelles, les dissipera; vous vous lèverez joyeux et dispos. »

Le cru de Savagnin qui a acquis le plus de réputation est Château-Chalon, dépendance de l'abbaye du même nom, propriété des principes de Chalon-Chatelbelin. C'est à Napoléon qu'au commencement de ce siècle le prince de Metternich avouait, dit-on, qu'il mettait le vin de Château-Chalon au-dessus de son Johannisberg, mais, dit Ch. Rouget, l'appréciation ci-dessus paraît n'avoir eu qu'un retentissement tardif et dont le vignoble a peu bénéficié. Château-Chalon n'est pas la propriété d'un Metternich et il a eu la malechance de ne pas être acheté par un Rothschild, entre les mains de qui, sans changer de qualité ni de valeur, son vin aurait triplé d'amateurs et de prix du jour au lendemain.

Il est en effet regrettable que le commerce des vins de France ait dédaigné ces vins merveilleux et ne leur ait pas fait, dans un intérêt commun, le rang et la place qu'ils méritent. Plus anciennement connu sous le nom de Savagnin que sous le nom de Traminer j'ai cru logique de conserver à ce cépage le nom de Savagnin. Rouget fait remarquer, avec juste raison, que toutes les appellations anciennes vraiment franc-comtoises et vigneronnes consacrent le radical salva, sauva.

Aire géographique. — D'après M. Oberlin, l'aire géographique du Savagnin est très étendue. « Il est facile de se faire une idée de l'aire géographique de ce cépage à la lecture du chapitre des noms synonymes qu'il porte dans les différents pays. Nous le trouvons en effet sous les dénominations les plus diverses dans un grand nombre de vignobles d'Autriche-Hongrie, dans le Tyrol, en Bohême, dans la Croatie, l'Illyrie, la Styrie, ainsi que dans la Valachie. En Allemagne on le trouve dans le royaume de Saxe, dans le Würtemberg, en Franconie, dans la vallée du Rhin et plus spécialement en Alsace et dans le Palatinat.

« Presque partout la culture du Traminer va en diminuant. Ce cépage, quoique étant assez productif dans sa jeunesse, perd rapidement sa fertilité en vieillissant; c'est principalement la variété blanche qui laisse énormément à désirer sous ce rapport, aussi ne la trouve-t-on plus aujourd'hui que très rarement dans les vignobles de la vallée du Rhin. Un autre reproche que l'on fait au Traminer, c'est que ses raisins mûrissent un peu tard, de sorte que sa culture n'est pas précisément beaucoup à recommander dans un pays

septentrional. En Alsace, le Traminer rose n'est plus en honneur, pour ainsi dire, que dans une seule localité, qui est Heiligenstein, où il a fait, dans le temps, la réputation, du reste très méritée, des vins de la localité où il a été introduit en 1742 par Ehrhard Wantz. Aussi l'appelle-t-on communément *Klewer* ou *Klevner de Heiligenstein*, ce qui donne lieu à une confusion, puisque le Pinot gris porte également ce dernier nom. »

« La variété aromatique, qui porte le nom de Gewürztraminer (*Tramin épicé* ou *aromatique*), n'est connue en Alsace que depuis une trentaine d'années. Les opinions au sujet de ce cépage, qui sort du Palatinat, sont variées. Les uns prétendent que c'est une sous-variété spéciale, à caractère constant, et à arome beaucoup plus fin et surtout plus prononcé que le Traminer ordinaire; c'est là l'opinion de la majeure partie des vignerons, et il y en a fort peu qui admettent que cette nuance si caractéristique, qui parfois est tellement prononcée qu'on dirait que le vin, vrai nectar, sent la pharmacie, est simplement l'effet de la culture, de l'exposition ou d'une sélection soignée et minutieuse.

« Ce qu'il y a de certain, c'est que le Gewürztraminer est aujourd'hui préféré au Traminer ordinaire en Alsace, quoique du reste sa culture soit encore assez restreinte. C'est dans le Palatinat bavarois (rive gauche du Rhin), de Neustadt à Dürkheim, que cette variété est le plus en honneur et où son vin, coupé avec celui du Riesling, cépage dominant, donne une grande réputation aux crus de Forst, Deidesheim, Dürckheim, etc. »

Dans le Palatinat, le Savagnin, ou mieux le Gewürztraminer, a été très en honneur. M. Bühl, de Deidesheim, propriétaire dans les plus grands crus de Savagnin du Palatinat, nous a résumé ainsi l'opinion des viticulteurs allemands sur le Savagnin comparé au Riesling : « Il est très curieux de voir la différence des goûts entre les deux nations. Les Français préfèrent toujours le Gewürztraminer, tandis que les Allemands disent en général : il faut arracher tous les autres cépages et ne planter que des Rieslings, si vous voulez avoir des vins de qualité. Le Rheingau (vallée du Rhin) nous reproche à nous Palatins le pauvre Gewürztraminer comme cépage peu digne de figurer parmi les grands crus, sorte d'intrus ou de parvenu parmi l'aristocratie des Rieslings. Mon grand-père a introduit, à ce que que l'on m'a dit, du grand-duché de Bade (Viesloch) la sélection de Savagnin, qui s'appelle Gewürztraminer, *Traminer musqué* ou *parfumé*, comme vous voudrez le traduire. Cette importation est contestée et quelques viticulteurs ne veulent voir aucune différence entre le Traminer rouge et le Gewürztraminer; la différence de qualité viendrait seulement d'une vinification plus soignée, d'une exposition plus favorable des vignobles où on a importé ce cépage qui était autrefois planté seulement dans la plaine et taillé à grande production. Le Traminer ordinaire rouge et blanc se trouve chez nous depuis longtemps à ce qu'il semble. Le rouge était en grande faveur chez les paysans; maintenant il devient plus rare parce qu'il ne donne que des récoltes bien incertaines par suite de coulure, etc., et surtout parce qu'il ne dure pas. Lorsque les Rieslings surtout et les Sylvaner sont encore en pleine vigueur, le Traminer a vieilli et doit être remplacé. La récolte diminue à tel point que mon cousin Bassermann a récolté dans deux hectares mille litres de vin de Traminer. » M. Buhl avait été très étonné, en 1900, lors d'une visite que je lui fis avec de nombreux élèves de l'Institut agronomique, de voir préférer à l'unanimité et de beaucoup ses vins de Gewürztraminer et de Rülander (Pinot gris) à ses vins de Riesling des plus grands crus et des plus grandes années du siècle passé, vins provenant de cépages poussés côte à côte.

Dans sa *Statistique des vignobles d'Arbois* en 1826, le Dr Dumont estime que de son temps il se vendait par le monde dix fois autant de vin d'Arbois qu'en pouvait produire le territoire. Quoiqu'il y ait place pour une plus grande production, il ajoute que malgré les grands avantages offerts par la culture du Savagnin, ce plant n'existe dans le vignoble que pour 10 à 12 %, soit environ cent hectares. Ch. Rouget, faisant la part de ce qui peut exister de Savagnin dans les communes voisines d'Arbois, aux environs de Château-Chalon, de Lons-le-Saunier et de Besançon, croit qu'on ne s'éloigne pas beaucoup de la vérité en portant à trois cents ou quatre cents hectares la place occupée par le Savagnin en Franche-Comté. Je laisse aux intéressés, disait-il, plus compétents que moi dans la question, le soin de rechercher et de discuter les causes qui ont pu empêcher une plus grande extension de cette culture.

Lorsque Rouget écrivait ces lignes (1897), le Jura était en pleine reconstitution, les vins manquaient partout et les vignerons du Jura avaient tendance à remplacer leurs plants fins blancs, Savagnin et Chardonnay, par le Melon. Ils se sont aperçus à temps que le Savagnin greffé acquiert une vigueur et une production qu'ils ne lui connaissaient pas jusqu'à ce jour. Aujourd'hui ce cépage garde toute la place qu'il occupait, tend à l'agrandir et résiste aux empiétements du Melon et de l'Aligoté, auxquels ni le climat, ni le sol du Jura ne conviennent. Le Riesling allemand viendrait certainement très bien, mais il faut se demander si le vin de ce cépage, qui n'est pas de goût français, ne nuirait pas à la réputation des vins de Savagnin du Jura qui peuvent égaler et concurrencer tous les grands vins blancs du monde.

On peut se demander pour quels motifs le Savagnin, cépage de haute lignée, ne se trouve pas associé dans la Haute-Bourgogne, sur les coteaux d'or de la Côte-d'Or à la famille des Pinots, alors que ce cépage a dû traverser ce pays pour aller en Basse-Bourgogne. Il y a à cela une cause historique, une cause culturale. Les invasions des Impériaux et des Espagnols sont venus se briser sur les bourgs fortifiés de Nuits, Beaune, centres des grands crus bourguignons, qui avaient reçu de leurs suzerains successifs une franchise à peu près absolue, à charge pour eux de défendre leurs richesses. Il en est résulté que les Impériaux n'ont pu implanter là ni leur domination, ni leurs cépages, ni leur mode de culture et de vinification, comme ils l'ont fait dans le Jura. Les grands vins des divers comtés du duché de Bourgogne rehaussaient l'éclat des fêtes fastueuses données au moyen âge à la cour des ducs. Les cépages qui fournissaient ces vins si différents étaient connus et appréciés. Des échanges, des essais de cépages, aussi remarquables que le Savagnin, ont été faits, et si ce cépage n'existe pas en Bourgogne c'est que, les terrains liasiques des arrières-côtes mis à part, il n'y a peut-être pas 10 hectares dans la région des grands crus où ce cépage puisse concurrencer le Pinot Chardonnay, roi des cépages blancs, dans les marnes oxfordiennes, dans les sols argilo-calcaires magnésiens, terres des grands vins blancs de Bourgogne.

Durant les guerres de la Révolution, les soldats de la République se battent sur les bords du Rhin : un d'eux, le général Marmont, rapporte à son domaine de Douix, village d'arrière-côte bourguignonne, le cépage le plus réputé alors sur les bords du Rhin. Ce cépage réussit bien, mais sa culture reste confinée dans ce vignoble isolé. Pendant la reconstitution du vignoble en 1895, un instituteur, M. Lebrun, apporte de Douix à Bouze, centre de pépinière, du vin d'un cépage merveilleux, dit-il. Ce vin, qu'il me demanda

d'analyser, était légèrement sucré, de couleur jaune, très parfumé. Son degré alcoolique dépassait 13°. Ce vin laissé dans des bouteilles en vidange ne se couvre pas de fleurs et se bouquette plus encore. M. Lebrun ne se contente pas de faire goûter le vin ; il fait greffer ce cépage à M. Gerbeaut, pépiniériste à Bouze, qui le vend partout en Côte-d'Or. Ce cépage est le Savagnin jaune. En même temps, M. Oberlin, d'Alsace, envoie la collection des Savagnin à la Maison Bouchard père et fils. M. Buhl offre à M. Maldant pour sa propriété de Chenôve-Ermitage des sarments de Gewürztraminer (Savagnin rose). Le Savagnin n'est plus un inconnu en Haute-Bourgogne. Puisse-t-il permettre à cette région de compléter sa gamme de grands vins blancs par un vin liquoreux, nouvelle goutte d'or, différent mais non moins grand que les Montrachet et les Meursault.

M. A. Bouchardat a bien voulu me résumer les connaissances que son père et lui, aussi grands savants qu'habiles viticulteurs, ont rassemblé sur le Savagnin dans l'Yonne. Ce plant est communément désigné sous le nom de Servoyen dans l'Avallonnais ou sous celui de Servagnien. Le Servoyen est devenu rare dans le vignoble, où il a été progressivement détruit et remplacé surtout par le Melon blanc. Ce n'est plus qu'accidentellement qu'on en rencontre des ceps isolés. A Mancheire, hameau de Saint-Père, près Vézelay, la famille Bouchardat possède, complantée de ce cépage, une vigne de 10 ouvrées (42 ares 8) dans le lias moyen, reste d'un vignoble plus important. Le Savagnin cultivé là est la variété dite *Savagnin jaune* qui mûrit après le Melon. Le *Savagnin vert*, à grappes plus ailées, plus longues, sensiblement plus productif, est moins répandu et ne mûrit complètement que dans les années très chaudes. On trouve aussi quelques vieilles souches de Servoyen rose ou Savagnin rose identique au Traminer rose des Allemands. La coloration du raisin mise à part, ce Servoyen est assez distinct du Savagnin jaune. Il donne de bonnes récoltes dans des terres graveleuses, sèches de la grande oolithe (lavières), tandis que le Servoyen jaune ne vient bien que dans les marnes du lias et même dans les argiles à peine calcaires. Le Savagnin vert en très bon sol, conduit en treille, donne abondamment ainsi que le Savagnin jaune qui est pourtant moins productif. Autrefois, il était de pratique générale dans le canton de Vézelay d'étaler les ceps sur des perches basses transversales soit pour hâter la maturité, soit pour augmenter la récolte. Cette coutume a disparu depuis une trentaine d'années. Du reste, si l'on demande une grosse récolte au Savagnin, il mûrit moins bien et perd une grande partie de ses qualités. Dans l'Yonne, le Savagnin en treilles craint les très grands froids. En 1879, et quelques années après, les treilles de Savagnin ont gelé alors que le Melon et le Pinot blanc ont résisté. Par contre, les ceps recépés ont fourni rapidement de nouvelles souches, dont la fructification n'est pas modifiée, tandis qu'il n'en est pas de même du Melon et surtout du Chardonnay.

L'introduction du Savagnin dans l'Yonne est fort ancienne et remonte au moins aux ducs de Bourgogne. Si l'on en croit la légende, légende dont la confirmation se trouverait dans les vieux actes d'Auxerre ou de Sens, il était dû au duc de Bourgogne Jean sans Peur une redevance de quelques tonneaux de vins de Mancheire. Ce vin très renommé était fait de Savagnin venu dans les marnes liasiques de Mancheire et planté par les ordres des ducs de Bourgogne dans les seuls terrains qui puissent lui convenir et assurer la qualité de ses fruits.

Dans l'Aube, M. Guicherd l'a signalé dans ses notes ampélographiques ; il nous dit :

« Le Savagnin est un vieux cépage des vignobles de ce département ; aux Riceys, sous le nom de *Sévigné*, il est planté en mélange avec le Pinot noir, et il rend plus fermes et plus solides les « vins rosés » lorsqu'il entre dans leur fabrication ; aux environs de Bar-sur-Aube sous le nom de *Fromenté*, ses raisins sont utilisés avec ceux du Pinot, du Chardonnay et de l'Arbanne pour donner des vins blancs fins ; on cultive en égale quantité la variété blanche et la variété rose sous les noms de *Fromenté blanc* et de *Fromenté violet* ; les deux variétés représentaient environ un trentième de l'ancien encépagement, cette proportion est plus importante dans les nouvelles vignes greffées. »

A. Guénin et A. Rey, dans leur *Statistique des cantons des Riceys* (1851), signalent les Sévigné comme un des cépages principaux des Riceys, avec les appréciations suivantes :

Sévigné rouge : Raisin rose donnant un vin ferme et très solide. — *Sévigné blanc* : Raisin blanc, doré et tacheté. — *Sévigné vert* : Raisin blanc, restant vert même au soleil ; plus productif que le précédent. Ces mêmes auteurs, dans leur liste des cépages cultivés, mettent aussi Fromenté, raisin blanc, et semblent croire que Sévigné et Fromenté sont différents. M. Guicherd s'est assuré sur place que le *Fromenté* et le *Sévigné de l'Aube* ne formaient qu'un seul et même cépage. Dans l'Aube, il a constaté que le Fromenté se greffait bien, devenait alors plus productif que le Pinot noir, tout en étant moins vigoureux. Dans ces terrains crayeux de Champagne il chlorose comme le Pinot. En résumé, le Savagnin dans l'Yonne est l'égal des Pinots. Il est préférable à l'Arbanne, car il craint moins que ce dernier Oïdium et Mildiou.

Ampélographie comparée. — Le Savagnin est extrêmement sensible à l'influence du sol et du climat de la région où on le cultive. Vignerons et ampélographes s'accordent à reconnaître que les Savagnins présentent de grandes variations, variations qu'une sélection rigoureuse et continue n'a pas encore fixée. Cette sélection doit fournir aux viticulteurs un bon type de Savagnin jaune et de Savagnin rose.

Le *Milleran*, comme son nom l'indique, est un Savagnin très vigoureux, mais d'une extrême sensibilité à la coulure ; comme il porte déjà peu de fleurs, il est souvent infertile. Ses feuilles sont en général plus découpées que celles du Savagnin ordinaire.

Les *Savagnins verts*, *Savagnins blancs* sont connus dans la région de Besançon et à Miserey sous le nom de *Bon-blanc*, à Salins sous le nom de *Blanc brun* ; ces Savagnins, plus fertiles, sont des sélections à grande production, dont les grappes restent vertes et donnent des moûts peu sucrés. Les grappes sont aussi plus ramifiées. Elles peuvent atteindre souvent, comme je l'ai vu chez M. Arpin, à Arbois, le poids de 300 et 400 grammes.

Savagnin rose. Ce Savagnin est regardé à juste titre, par tous les ampélographes, comme la forme rose du Savagnin jaune. Ces deux cépages, sauf la couleur du raisin, sont identiques et aucun caractère extérieur ne les différencie. Même à la défoliaison, les feuilles ne présentent pas, comme cela a lieu d'ordinaire, des variations très sensibles de teinte. Le Savagnin rose est préféré au Savagnin jaune dans tous les vignobles allemands, austro-hongrois, jusqu'en Moldavie. Ce cépage se récolte tardivement comme le Savagnin vert et se vinifie de la même façon. Presque ignoré des vignerons francs-comtois, rare aux environs de Montbéliard, il existe aussi à l'état isolé dans l'Yonne et l'Aube. Il tend à disparaître dans ces départements. M. Guicherd en a vu de vieux pieds qui existaient avant la reconstitution. Malgré de longues recherches, je n'ai pu savoir si le terrain était un facteur

Savagnin rose

Le Savagnin est un vieux cépage des vignobles de ce département ; aux Riceys, sous le nom de *Sévigné*, il est planté en mélange avec le Pinot noir, et il rend plus fermes et plus solides les « vins rosés » lorsqu'il entre dans leur fabrication ; aux environs de Bar-sur-Aube sous le nom de *Fromenté*, ses raisins sont utilisés avec ceux du Pinot, du Chardonnay et de l'Arbanne pour donner des vins blancs fins ; on cultive en égale quantité la variété blanche et la variété rose sous les noms de *Fromenté blanc* et de *Fromenté violet* ; les deux variétés représentaient environ un trentième de l'ancien encépagement, cette proportion est plus importante dans les nouvelles vignes greffées. »

A. Guénin et A. Rey, dans leur *Statistique des cantons des Riceys* (1851), signalent les Savagnins comme un des cépages principaux des Riceys, avec les appréciations suivantes : *Sévigné rouge* : Raisin rose donnant un vin ferme et très solide. — *Sévigné blanc* : Raisin blanc, doré et tacheté. — *Sévigné vert* : Raisin blanc, restant vert même au soleil, plus productif que le précédent. Ces mêmes auteurs, dans leur liste des cépages cultivés, mettent aussi Fromenté, raisin blanc, et semblent croire que Sévigné et Fromenté sont différents. M. Guicherd s'est assuré sur place que le *Fromenté* et le *Sévigné de l'Aube* ne formaient qu'un seul et même cépage. Dans l'Aube, il a constaté que le Fromenté se greffait bien, devenait alors plus productif que le Pinot noir, tout en étant moins vigoureux. Dans ces terrains crayeux de Champagne il chlorose comme le Pinot. En résumé le Savagnin dans l'Yonne est l'égal des Pinots. Il est préférable à l'Arbanne, car il craint moins que ce dernier Oïdium et Mildiou.

Ampélographie comparée. — Le Savagnin est extrêmement sensible à l'influence du sol et du climat de la région où on le cultive. Vignerons et ampélographes s'accordent à reconnaître que les Savagnins présentent de grandes variations, variations qu'une sélection rigoureuse et continue n'a pas encore fixée. Cette sélection doit fournir aux viticulteurs un bon type de Savagnin jaune et de Savagnin rose.

Le *Milleran*, comme son nom l'indique, est un Savagnin très vigoureux, mais d'une extrême sensibilité à la coulure ; comme il porte déjà peu de fleurs, il est souvent infertile. Ses feuilles sont en général plus découpées que celles du Savagnin ordinaire.

Les Savagnins verts *Savagnins blancs* sont connus dans la région de Besançon et à Miserey sous le nom de *Bon-blanc*, à Salins sous le nom de *Blanc brun* ; ces Savagnins, plus fertiles, sont des sélections à grande production, dont les grappes restent vertes et donnent des moûts peu sucrés. Les grappes sont aussi plus ramifiées. Elles peuvent atteindre souvent, comme je l'ai vu chez M. Arpin, à Arbois, le poids de 300 et 400 grammes.

Savagnin rose. Ce Savagnin est regardé à juste titre, par tous les ampélographes, comme la forme rose du Savagnin jaune. Ces deux cépages, sauf la couleur du raisin, sont identiques et aucun caractère extérieur ne les différencie. Même à la défoliaison, les feuilles ne présentent pas, comme cela a lieu d'ordinaire, des variations très sensibles de teinte. Le Savagnin rose est préféré au Savagnin jaune dans tous les vignobles allemands, austro-hongrois, jusqu'en Moldavie. Ce cépage se récolte tardivement comme le Savagnin vert et se vinifie de la même façon. Presque ignoré des vignerons francs-comtois, rare aux environs de Montbéliard, il existe aussi à l'état isolé dans l'Yonne et l'Aube. Il tend à disparaître dans ces départements. M. Guicherd en a vu de vieux pieds qui existaient avant la reconstitution. Malgré de longues recherches, je n'ai pu savoir si le terrain était un facteur

J. Troncy

Savagnin rose

suffisant pour faire passer le Savagnin du rose au jaune et du jaune au rose, comme cela se passe pour le Pinot gris et le Pinot noir.

Le *Savagnin gris* existe, m'a-t-on affirmé, dans le Jura. Gris et rose sont si peu différents certaines années que cette variété n'a qu'un intérêt de curiosité.

Le *Gewürztraminer* est un Savagnin rose à chair parfumée. Les Savagnins plus que tous autres cépages présentent une chair à arome très développé pouvant aller jusqu'au musqué. J'ai fait venir des Gewürztraminer et des Savagnins roses ordinaires; j'ai trouvé un parfum tout spécial au Gewürztraminer tout à l'avantage de ce dernier. Il se peut que ce parfum varie beaucoup avec tous les facteurs qui régissent la qualité d'un cépage dans un vignoble, mais je crois qu'il est possible de lui assigner des limites, et c'est ce qui a dû être fait avec le Gewürztraminer. Je suis sûr que l'on trouverait aussi bien un *Gewürztraminer parfumé jaune*, car depuis cinq ans je goûte les raisins de Savagnins de souches différentes et quelques-uns de ces raisins se différencient toujours plus ou moins des autres. Cette sélection d'un cépage d'après le parfum de son fruit est extrêmement intéressante.

On sélectionnerait tout aussi bien un *Savagnin musqué*, quoique j'avoue que certaines années froides ces parfums spéciaux se développent peu.

Le Savagnin jaune, le Savagnin rose parfumé restent les deux formes intéressantes du Savagnin.

La forme noire du Savagnin existe-t-elle? Je l'ai cherchée en vain. M. Goutay signale dans le Puy-de-Dôme la forme noire du Savagnin, qui serait connue sous le nom d'*Epniou*. M. L. Rouget, de Salins, a fait venir ce cépage qui ne peut nullement être considéré comme la forme noire du Savagnin.

En résumé, le Savagnin, cépage de débourrement moyen, consécutif à celui du Pinot, se caractérise par ses bourgeons rosés, ses jeunes feuilles abondamment recouvertes d'un duvet blanchâtre; ses rameaux jeunes, d'un vert tendre lavé de pourpre, deviennent fauves à la maturité et présentent des ponctuations grises très marquées. Ils portent des feuilles petites, rondes, peu découpées, blanches en dessous, d'un très abondant duvet aranéeux. La face supérieure d'un vert bien foncé est bullée; les grappes petites, à grains inégaux, légèrement ovoïdes, atteignent rarement 100 grammes. Ses grains, à peau épaisse, ponctués de lenticelles d'abord vert blanchâtre, se cuivrent à mesure qu'ils dépassent la maturation. Celle-ci malgré une véraison assez précoce est très longue, ce qui autorise à considérer le Savagnin comme un cépage fin de 2e époque de maturité de Pulliat.

Culture. — Le Savagnin ne porte pas de fruits sur les rameaux issus du premier et du deuxième œil, situés à la base des sarments. C'est donc un cépage exigeant une taille longue de 3 à 4 yeux minimum. Il s'accommode fort bien de longs bois. Dans le Jura par exemple la taille du Savagnin consiste en une souche portant une courgée ou sarment conservé entier, recourbé et attaché par son extrémité à la base du tronc. Dans ses terrains de prédilection, c'est-à-dire en pleine et pure marne liasique, comme à Pupillin, à Salins, sa souche vigoureuse atteint de fortes proportions et peut porter jusqu'à six ou huit courgées. Dans ces mêmes marnes il serait complètement infertile taillé en gobelet si on négligeait, outre les tailles à trois et quatre yeux, de laisser sur ces gobelets un long bois que l'on conduit horizontalement ou en versadi. M. Arpin, à Arbois, obtient de bons résultats avec la taille Guyot. Il complète cette taille par des pincements à 3 et 4 feuilles au-dessus du

dernier raisin et accroît ainsi sensiblement sa récolte. Ce cépage se sélectionne admirablement; mais la qualité et la quantité ne peuvent s'associer même avec une production moyenne. La sélection doit porter sur les Savagnins jaunes, porteurs de grappes de grosseur moyenne, ailées, peu serrées comme grain, quoique non coularde. Les variétés à raisins verts sont à éliminer. Sans chercher un Savagnin précoce qui pourrait perdre ses qualités de vigueur, il faut s'attacher à sélectionner les souches sur lesquelles la véraison est hâtive et la maturité commencement de 2e époque. Le Savagnin a une chair à fumet spécial, base de son bouquet postérieur; ce fumet va jusqu'au musqué; on ne doit pas chercher à exagérer cette qualité comme on a eu tendance à le faire, sous peine d'avoir des vins de Savagnins à haut goût, véritables vins pharmaceutiques, qui ne seraient pas recherchés des gourmets français. En résumé, la sélection doit fixer les caractères d'un Savagnin fin, comme on a sélectionné un Pinot fin, cépage de vigueur et de production moyennes, mais de qualité supérieure.

Le Savagnin est un excellent greffon pour les porte-greffes américains. Je l'ai fait greffer sur les Riparia, les Rupestris, les Aramons Rupestris et autres franco-américains, sur des Berlandieris. Il réussit sur ces porte-greffes comme le Pinot par exemple; une fois greffé il paraît très vigoureux. Rouget cite des Savagnins greffés en 1878 sur Riparia, dont la vigueur et la production moyenne n'ont pas diminué au bout de 14 ans. Sa productivité et sa vigueur, sa résistance à la coulure semblent augmentées par le greffage.

Il est peu de cépages sur lesquels l'influence du sol soit aussi marquée. Sa végétation n'est satisfaisante que dans les marnes et les formations schisteuses du lias désignées plus spécialement sous le nom d'*argile* (Jura). Les marnes rouges et irisées du trias lui conviennent admirablement. Toutes ces marnes sont peu riches en calcaires. Dans les marnes oxfordiennes blanches, très calcaires et humides, il est aussi très vigoureux. Dans les sols argilo-calcaires, secs et maigres, il pousse peu, fructifie beaucoup les premières années et s'épuise. Comme tous les cépages de qualité, il lui faut très peu de fumure, point de fumier de ferme, très peu de compost ou de matières organiques. Les phosphates sont seuls à recommander. Le meilleur amendement à réaliser est l'apport de marnes dans un terrain argilo-calcaire et surtout de cailloutis. Le terrain, pierreux à sa surface, assure la qualité du vin. Il est inutile d'arroser le Savagnin, dont le grain à peau épaisse reste petit, se gonfle peu et doit donner un jus concentré.

Les rendements du Savagnin sont forts variables et sont comparables à ceux du Pinot fin. On peut dire qu'ils variaient de 15 à 80 hectolitres au maximum avant le greffage. A l'heure actuelle, où avec un aveuglement inconcevable on a sélectionné des Savagnins verts à grosses grappes faisant près de 500 grammes, on arrive à 60, 80 hectolitres à l'hectare, quelquefois même à 150 hectolitres, comme je l'ai vu chez M. A. Gerbeaut, à Bouze.

Cépage des régions froides, le Savagnin redoute cependant les gelées d'hiver. Ses sarments, qui ne sont pas toujours aoûtés, ne résistent pas aux hivers rigoureux. Il débourre en temps moyens. Les gelées de printemps réduisent considérablement sa récolte. Il mûrit au milieu ou vers la fin de la 2e époque de maturation de Pulliat.

Sa feuille et son raisin sont peu sensibles à l'Oïdium, au Mildiou. La coulure météorique est fréquente en revanche, mais elle n'est que partielle; le raisin millerande volontiers et ses grains sont souvent inégaux. La coulure constitutionnelle est fréquente sur les vieux ceps, mais facilement évitée par des pincements pratiqués avant la floraison. Le Pourridié

n'atteint pas ses racines qui résistent fort bien dans les marnes humides. La vraie qualité de sa grappe est sa résistance à la pourriture. Cette résistance tient tout d'abord à l'inégalité de ses grains, petits, peu serrés, qui ne font pas pression les uns sur les autres, mais aussi à la résistance de sa peau et à la fermeté de sa chair. Les oiseaux, les guêpes, les loirs et les lérots s'en montrent peu friands lorsqu'ils ont d'autres raisins.

Vinification. — Le Savagnin ne peut être vendangé que très mûr. C'est seulement lorsque le grain est mûr que le fumet spécial de sa chair, désagréable tout d'abord, se transforme pendant la maturation en un parfum exquis. Le retard apporté à sa vendange ne présente aucun inconvénient dans les vignobles de l'Est de la France et dans les vignobles plus septentrionaux, car le raisin du Savagnin, grâce à sa peau épaisse, résiste aux pluies et aux intempéries sans éclater, et ne se détache pas de sa rafle.

Sous ces climats le Botrytis l'attaque il est vrai ; mais cette attaque est lente grâce à la température froide d'octobre et de novembre : ses grains peu serrés, sa peau épaisse, sa pulpe charnue, sa rafle ligneuse sont causes que le raisin n'est pas atteint en totalité. Il en serait différemment sous des climats plus chauds. Le grain botrytisé voit disparaître l'acidité de son moût et augmenter sa teneur en sucre. La saveur herbacée de sa pellicule, son tanin disparaissent aussi. Son parfum se transforme et acquiert en partie le parfum général et commun à tous les vins faits de vendanges botrytisées, qu'ils soient Sauternes ou vins du Rhin. L'association de ces parfums et des éthers propres à ce vin lui donne avec l'âge un bouquet inimitable. Comme je l'ai vérifié chez moi, du vin fait de raisins seulement mûrs a un goût spécial et n'a aucune qualité ; on doit donc attendre, pour le récolter, les premières neiges ou les premières gelées, qui surviennent en général pendant la première quinzaine de novembre dans le Jura et en Allemagne.

Les vendanges doivent se faire avec soin. Le triage est de rigueur. On élimine tous grains pourris, verts, et on sent la grappe : elle ne doit pas sentir le moisi. Ses raisins égrappés sont recueillis dans des seaux ou des hottes en bois, versés dans des tonneaux de 500 à 600 litres et amenés au cellier. La vendange, broyée sous les pieds des vignerons, chaussés de sabots, ou pilonnée avec un rondin de bois dans des cuveaux, est jetée sur des pressoirs très puissants mais à claies miniscules de 1 mètre à 1 m 50 de diamètre et sur lesquels le gâteau de marc pressé ne dépasse pas 0 m 50 d'épaisseur. Le moût gras et visqueux du Savagnin est lent à s'écouler. Si le moût est gelé ou trop froid on chauffe utilement la cuverie pour le rendre plus fluide. Malgré ces précautions le rendement en jus est faible ; pour l'augmenter on recoupe 4 à 5 fois le marc et cela très rapidement. Le moût ainsi recueilli est débourbé, puis versé dans des tonneaux usagés, de capacité variable, allant de 500 à 1.200 litres.

La fermentation doit commencer le plus tôt possible, mais cette fermentation doit être lente, jamais tumultueuse ; elle doit se faire à la plus basse température de fermentation possible, tout d'abord à 20 puis à 17°. On peut aussi dépouiller le moût de l'excès de son ferment par des soutirages bien entendus et répétés, surtout au début de la fermentation. Mis en tonneaux à peu près pleins et ainsi abandonné sans transvasages, pendant dix ou douze ans, dit le Dr Dumont, le vin mange sa lie, suivant l'expression locale. Pasteur, après avoir montré les nécessités de l'ouillage, reconnaît qu'il n'est pas du tout autorisé par les résultats de ses recherches à conseiller aux propriétaires du Jura cette pratique pour les vins de Savagnin.

Lorsque le vin de Savagnin provient d'un moût très sucré dépassant 300 grammes, le degré alcoolique approche vite 13° et 14°, et pendant des années il se produit une fermentation lente du sucre restant suffisante peur remplir le fût d'acide carbonique. Cet acide carbonique tempère l'action de l'air et le développement de la fleur ou de l'ascescence sur ce vin déjà résistant par lui-même : « La première année, dit Rouget, le vin est très doux, puis de la seconde à la quatrième sa saveur devient désagréable, et ce n'est qu'ensuite qu'il prend son caractère de vin sec et son bouquet de Madère vieux. Ce régime n'est pas toujours excellent lorsque le moût dépasse peu le degré des moûts de nos bons vins. J'ai trouvé, avec un dégustateur consommé, feu M. le Dr Grosnier, dans un vin de Château-Chalon, dont le fond ou essence était certainement de haute qualité, des traces avancées d'acétification. Bien réussi, le vin du Savagnin, dit vin jaune ou vin de garde, est éminemment généreux, d'un arome agréable, d'une durée presque indéfinie ; l'âge accroît encore ses qualités, mais il n'acquiert cette distinction qu'à huit ou douze ans d'âge. »

Pour M. Oberlin les vins de Savagnin sont de toute première qualité ; à côté d'un bouquet caractéristique très prononcé, ils sont corsés, spiritueux et surtout fort capiteux. Le bouquet se développe avec l'âge d'une façon très avantageuse et souvent les grands crus se transforment en véritables nectars. Une fois finis, les vins du Savagnin, limpides, jaunâtres, se conservent pendant très longtemps en tonneaux et pendant des siècles en bouteilles. A côté de l'appréciation des vins de Savagnin par des viticulteurs, je voudrais donner l'opinion d'un des grands dégustateurs bourguignons, Latour, commerçant des plus grands vins blancs de Bourgogne et de Bordeaux, à la suite d'une dégustation que nous fîmes ensemble, en 1900, sur des vins de Savagnin des plus grands crus du Palatinat (Forsts, Deidesheim), récoltés par M. F. Buhl, dans des vignobles complantés de Riesling. Les vins à comparer de ces deux cépages étaient des meilleures années du siècle, 1893 notamment. Tout est riche dans ces vins généreux, me faisait remarquer M. Latour, robe jaune d'or, vinosité et feu discrètement masqués par une liqueur savoureuse, onctueuse et fraîche ; cette saveur s'accompagne d'un bouquet éthéré, distingué, quoique très marqué. A son avis, il est au moins l'égal des grands Sauternes, des Montrachets, mais il est surtout de cachet plus français que le vin de Riesling, dont les hauts goûts sont moins appréciés. En Allemagne, au contraire, les vins de Riesling sont préférés aux vins de Savagnin, comme je l'ai dit plus haut. Toutefois, dans le Palatinat et sur les bords du Rhin, on associe toutes les fois qu'on le peut du vin de Savagnin au vin de Riesling pour lui donner plus de corps et plus de spiritueux.

Le vin de Savagnin est une ressource précieuse pour remonter, améliorer, fortifier les vins de luxe. J'ai dû constater toutefois que sa fusion complète est lente, et même à faible dose il imprime son cachet.

Comme tous les vins parfumés, les vins de Savagnin diffèrent considérablement suivant les sols où ils sont produits ; ces différences ne font que s'accroître avec l'âge. Les marnes irisées, les marnes du lias, les marnes schisteuses donnent seules des vins à conserver. Dans le Jura, dans l'Aube (M. Guicherd) on a champagnisé les vins de Savagnin seuls ou mélangés de vins blancs de Pinot noir ou de Pulsart. Les résultats sont bons. J'ai pu vérifier que le vin mousseux ainsi obtenu, outre la très grande qualité d'avoir une mousse très belle et persistante, a une chair et un arome très agréables. Le vin de Savagnin

se champagnise très facilement ; grâce à lui l'industrie des mousseux fait de rapides progrès dans le Jura.

Les vins de Savagnins, alcooliques et suffisamment acides, sont très résistants aux maladies. Néanmoins les fermentations longues, presque indéfinies, engendrent le développement de ferments spéciaux qui paraissent propres à ces vins liquoreux. M. Buhl avait bien voulu m'envoyer une collection très complète de vins malades ; j'ai trouvé dans tous ces vins des ferments de graisse que j'ai pu cultiver et identifier aux ferments de graisse que M. Mazé, chef de laboratoire à l'Institut Pasteur, et moi avions pu isoler de différents vins d'Europe. Les ferments de tourne et d'amer sont rares, mais en revanche dans ces vins on trouve des cocus spéciaux, extrêmement abondants, producteurs d'acides volatils ! On n'a pas signalé de mannite dans ces vins jusqu'à ce jour. Il est à peu près certain qu'ils en renferment.

La composition de ces vins de Savagnin, par suite des modes si variables de culture et de vinification auxquels sont soumis les vins de ce cépage, est extrêmement variable. On ne peut donner de composition moyenne. Voici quelques compositions extrêmes tirées de plusieurs dizaines d'analyses de vins et moûts.

MOUTS RÉCOLTE 1900

VENDANGES BOTRYTISÉES RÉCOLTÉES DU 25 OCTOBRE AU 5 NOVEMBRE

	Palatinat	Jura
Sucre par litre	280 gr	315 gr
Acidité en acide tartrique	5 gr 4	8 gr 5

Une vigne située à Bouze (Côte-d'Or), ayant produit 150 hectolitres à l'hectare, a donné le vin suivant :

Alcool	8° 4	Acidité tartrique	7 gr 6
Extrait	14 gr 8	Tanin, sucre	traces

En 1900, dans le Jura, au 15 octobre, les vendanges mûres non pourries donnaient des vins de la composition ci-dessous :

Alcool	11°	Extrait	18 gr 9
Acidité totale tartrique	13 gr 9	Tanin	0 gr 117 (très élevé)

Dans le Jura quelques viticulteurs ont coutume, lorsque le Savagnin n'est pas pourri, de l'égrapper et de faire fermenter la masse entière en petits foudres. Le vin obtenu est séparé des marcs au bout d'un mois et souvent plus. On a ainsi un vin jaune rosé qui devient jaune d'or en vieillissant, cela grâce à sa haute teneur en tanin. Ci-dessous, la composition d'un de ces vins.

Alcool	10° 8	Tanin	0 gr 274
Acidité totale tartrique	10 gr 3	Extrait	20 gr 4

En 1900, les raisins de Savagnins botrytisés donnaient, dans les premiers jours de novembre, des moûts dont la teneur en sucre variait de 280 à 315 grammes. Un vin merveilleux produit de ces moûts dosait :

Alcool	13° 9	Sucre restant	49 gr
Acidité tartrique	7 gr 9	Extrait non réduit	70 gr
Tanin	0 gr 07	Acidité volatile	0 gr 3 (en acide acétique)

En résumé, les vins de Savagnins sont très liquoreux et alcooliques. Ils se caractérisent par leur richesse en tanin due au recoupage des marcs. De ce fait, leur extrait et leur teneur en azote est souvent très élevée.

Le Savagnin rose est exquis à manger.

DESCRIPTION. — Souche, moyennement vigoureuse; tronc moyen; végétation assez vigoureuse; écorce grossière et se détachant facilement.

Bourgeons, petits, pointus, légèrement cotonneux à leur extrémité, acajou; débourrement à époque moyenne, cotonneux et de couleur rose tendre, ce duvet blanchâtre persiste à la face inférieure des jeunes feuilles, la face supérieure en conserve longtemps les traces.

Rameaux, de longueur au-dessous de la moyenne, petits, semi-érigés, de couleur fauve ponctuée de gris, noués courts; bois moelleux, cassant; vrilles nombreuses, courtes et fortes.

Feuilles, petites ou sous-moyennes, arrondies, peu épaisses, légèrement réticulées, bullées, souvent entières ou peu profondément sinuées, à lobes arrondis, séparés par des sinus latéraux étroits et peu profonds; sinus pétiolaire aigu, rarement fermé; face supérieure d'un vert foncé, glaucescent, à peu près glabre sauf quelques petits poils sur les nervures; face inférieure d'un vert blanchâtre, aranéeuse; dents très petites et irrégulières, obtuses; nervures très saillantes à la face supérieure, légèrement teintées de roux à leur base, avec quelques poils, plus saillantes, avec léger tomentum à la face inférieure. — Pétiole purpuracé, aussi long que la feuille, inséré à angle presque droit; défeuillaison un peu tardive; décoloration de la feuille à l'automne accompagnée de marbrures jaunes.

Fruits. — *Grappes*, insérées à la base du sarment, petites, ailées, irrégulières, plus ou moins compactes, très courtes, quelquefois aussi larges que longues, portées par un pédoncule court, fort, ligneux à la maturité, de couleur vert foncé, teinté de rouge; rafle peu développée, peu ramifiée et ligneuse; pédicelles courts, forts, verruqueux, vert clair, terminés par un gros bourrelet, malgré pinceau nul, très adhérent au grain. — *Grains*, petits, quelquefois sous-moyens, légèrement ovoïdes, de forme constante, de grosseur variable, couleur vert clair à jaune bronzé ou rosé suivant variété et degré de maturité, pruinés, gris; ombilic très apparent; lenticelles très marquées à la surface du grain; peau épaisse, peu élastique, résistante; chair presque croquante, ferme, incolore; jus assez abondant, très sucré, peu acide, saveur très fine, très délicate, extrêmement aromatique; pépins au nombre de deux en général, relativement gros, à bec court; chalaze et raphé à peine indiqués.

P. Pacottet.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Cornichon blanc

CORNICHON BLANC

[illegible] BIANCO, PIZZUTELLO DI ROMA, PISCITELLI, PIZZUTELLA, BIS[illegible] Marches, Umbrie, Catanzaro). — CORNIOLA BIANCA, CORNICCIOLA, [illegible] Pouilles, Naples, Caltanissetta, Lipari, Messine, Cagliari, Sassari, [illegible] — [illegible] UVA CORNA, UVA CORNICELLA, TETTA, ou TITTA DI VACCA (téton de [illegible] pot de coq, Chieti), GALETA, GALLETTA (Toscane, Marche, Romagne, [illegible] — [illegible] Cosenza). — DATTOLA, DITO DI DAMA, DOIGTS DE DONZELLE, BE[illegible] — [illegible] DI GADDU (Girgente). — BOTTUNA, ou BUTTUNA DI GADDI, ou DI GATTU (en [illegible] de la Sicile). — CORNICHON (en France). — CROUQUE, CROUCHE, VESSIE DE [illegible] CROCHU, PISSUTELLE (Marseille). — SANTA PAULA, SANTA PAULA BLANCA, [illegible] DE GRENADA, UVA DI VACA, CARA, ou TETA DI VACA, CARASON DE CABRITO, [illegible] BLANCA, CORAZON DE CABRITO, DEDOS DE DONCELLA, UVA DE AFRICA, QUIRAI DE [illegible] (Espagne). — WEISSE EICHELTRAUBE (grappe en forme de gland), [illegible] BLASENTRAUBE (Allemagne). — ZELODOWNA BELA (Styrie et Carinthie). — [illegible], ZIRNJACA BIELA (Croatie). — UGHIA D'AQUILA (île de Zante). — [illegible] GRAPE, WHITE CUCUMBER GRAPE (des Anglais). — KOSU TITKI (Arménie). — [illegible], LEUBA EL ADJA (doigts de la Rénégate, Algérie). — ANGNUR BIANCO [illegible] — [illegible] SZOLO FEHER (Hongrie). — SOUABA EL HADJA (doigts de la [illegible] pèlerine, *Dr Trabut*). — HADIM EL BARMAK (Maroc, *Dr Trabut*). — NAB EL DJEMEL (doigt de chameau, *Dr Trabut*). — BEZZOUL EL KELBA (têton de la chienne, en Kabylie,

BIBLIOGRAPHIE. — [illegible] VILLIFRANCHI : Œnologia Toscana, ossia memoria sopra i vini ed specie [illegible] 1787). — L.-G.-M. COLUMELLA : Dell' Agricoltura, con note. Traduzione [illegible] Tip. Popolana, MDCCXCIV, t. III, p. 21). — GIOVANNI ETTORI [illegible] delle viti ecc. (Milano, 1806, p. 219). — GIUSEPPE ACERBI : Delle viti [illegible] classificazione, ecc. (Milano, MDCCCXXV, pp. 132, 293, 305). — [illegible] pratica (Napoli, 1843, vol. I, p. 156 ; corniola bianca et nera). — [illegible] LXVII, traduzione di Dominichi Ludovico (Venezia, Antonelli, [illegible] Libro XIV, 3, p. 1210). — [illegible] COTTI : L'Agricoltore Italiano istruito (Milano, MDCCCXLV, [illegible] — JULIEN, [illegible] des vignobles connus (Paris, 1866, p. 392). — LEOPOLDO INCISA : [illegible] descrittivo e [illegible] dei vitigni italiani e stranieri, posseduti dal Marches e [illegible] Incisa Asty, [illegible] — [illegible] Ampélographie universelle, ou Traité des cépages les plus [illegible] Pirs, Librairie agricole, [illegible] — [illegible] ANT. TASSINARI, Manuale di Arboricoltura, Napoli, [illegible] — [illegible] GIUSEPPE DI BERNARDINO : Saggio di un' Ampelografia [illegible] Torino, [illegible] (traduction française par le Dr Cazalis et L. Faës, Montpellier, Coulet et Fils, [illegible] 1880, pp. 129-130). — MAS et PULLIAT : Le Vignoble

Cornichon blanc

CORNICHON BLANC

Synonymie. — Pizzutello bianco, Pizzutello di Roma, Pisutelli, Pizzutella, Bisutello, Bisutolla (Rome, Marches, Umbrie, Catanzaro). — Corniola bianca, Cornicciola, Cornichiola, Cornichidu (Pouilles, Naples, Caltanissetta, Lipari, Messine, Cagliari, Sassari, etc.). — Uva cornetta, Uva corna, Uva cornicella, Tetta, ou Titta di vacca (tèton de vache), Speron di Gallo (ergot de coq, Chieti), Galeta, Galletta (Toscane, Marche, Romagne, etc.). — Ditella (Cosenza). — Dattola, Dito di Dama, Doigts de donzelle, Bec d'oiseau. — Ariddu di gaddu (Girgente). — Bottuna, ou Buttuna di gaddu, ou di gattu (en différents lieux de la Sicile). — Cornichon (en France). — Crouque, Crouchu, Vessie de poisson (Provence), Crochu, Pissutelle (Marseille). — Santa Paula, Santa Paula bianca, Santa Paula de grenada, Uva di vaca, Cara, ou Teta di Vaca, Carason de Cabrito, Teta de vaca blanca, Corazon de Cabrito, Dedos de doncella, Uva de Africa, Quijal de gos, Vegiga de pez (Espagne). — Weise Eicheltraube (grappe en forme de gland), Vogelschnabel, Fischblasentraube (Allemagne). — Zelodowna bela (Styrie et Corniole). — Zirnjaca bela, Zirnjaca biela (Croatie). — Ughia d'Aquila (île de Zante). — Griffe d'aigle, Finger Grape, White cucumber grape (des Anglais). — Kosu Titki (Astrakan). — Lemba el adja, Leuba el adja (doigts de la Rénégate, Algérie). — Angnur Rimisi blanc (Grèce). — Gorbe szolo feher (Hongrie). — Souaba el Hadja (doigts de la pèlerine, *Dr Trabut*). — Khadim el Barmak (Maroc, *Dr Trabut*). — Nab el Djemel (dent de chameau, *Dr Trabut*). — Bezzoul el kelba (tèton de la chienne, en Kabylie,

BIBLIOGRAPHIE. — Giov. Cos. Villifranchi : OEnologia Toscana, ossia memoria sopra i vini ed specie toscani (Firenze, MDCCLXXIII, p. 117). — L.-G.-M. Columella : Dell' Agricoltura, con note. Traduzione del Dottor Pagani Giangirolamo (Venezia, Tip. Popoliana, MDCCXCIV, t. III, p. 21). — Giovanvettori Soderini : Trattato della coltivazione delle viti ecc. (Milano, 1806, p. 219). — Giuseppe Acerbi : Delle viti italiane, ossia materiali per servire alla classificazione, ecc. (Milano, MDCCCXXV, pp. 132, 293, 305). — G.-D. Cestoni : Elementi di Agricoltura pratica (Napoli, 1843, vol. I, p. 156; corniola bianca et nera). — C. Plinio Secondo : Storia naturale, libri XXXVII, traduzione di Dominichi Ludovico (Venezia, Antonelli, 1844, Libro XIV, 3, p. 1210). — Ignazio Malenotti : L'Agricoltore Italiano istruito (Milano, MDCCCXLV, p. 376). — Julien : Topographie de tous les vignobles connus (Paris, 1866, p. 392). — Leopoldo Incisa : Catalogo descrittivo e ragionato della coltivazione dei vitigni italiani e stranieri, posseduti dal Marches e Leopoldo Incisa (Asti, 1869). — Cte Odart : Ampélographie universelle, ou Traité des cépages les plus estimés (Paris, librairie agricole, 1873, p. 425). — G.-Ant. Pasquale : Manuale di Arboricoltura (Napoli, 1876; Corniola b. e. n. con figura, pp. 340 e 341). — Giuseppe di Rovasenda : Saggio di un' Ampelografia universale (Torino, E. Loescher, 1877, pp. 57, 74, 146); traduction française par le Dr Cazalis et G. Foëx (Montpellier, Coulet, et Paris, Delahaye, 1881, pp. 50-51-53-190). — Mas et Pulliat : Le Vignoble

Dr Trabut). — Fourchou et non Crochet (en Turquie, *Eckerlin*, à Constantinople). — Coriandri blanc (Alpes-Maritimes). — Chadym, Kadim, ou Kadin Barmak (Turquie). — Kaden Parmak (doigt de madame, ou doigt de déesse, Bulgarie, *P. Viala*). — Hanem Chelvarie (pantalon de madame, Bulgarie, *P. Viala*).

Historique et aire géographique — Cette variété a dû être connue depuis la plus haute antiquité. En effet, Columelle, parmi les raisins de table dont il recommande la culture dans la proximité des centres populeux, indique, avec tous les plants précoces, les Raisins *dactyli* ou *dactylides*, ainsi nommés de la forme digitée que prennent les grains (livre 3, chap. II).

Pline parle également (livre 14, chap. III) du *Raisin dactylé*, caractérisé par ses grains allongés en forme de doigt. Don Simon Roxas Clemente dit que l'auteur arabe Ebn-el-Beithor donna avant le XIIIe siècle une description exacte et complète du Cornichon blanc. G.-B. Porta, qui vécut au XVIe siècle, parlant dans son œuvre (Naples, 1584, Villae, libri XII) des raisins *dactyli* des Romains, dit que cette variété correspondait au *Raisin digitella* que l'on cultivait alors à Naples. Soderini, qui vivait aussi dans la seconde moitié du XVIe siècle, parle à la fois du Cornichon blanc et du Cornichon noir (*Galleta bianca* e *nera*). Il assure que le premier, par sa peau mince, sa pulpe croquante, son goût exquis, est de beaucoup supérieur au second.

F.-J. Sachs, dans son ouvrage *Ampelographia* (Leipzig, 1661), parlant des raisins qui se distinguent par leur conformation extérieure, cite les *Dactylides* des Anciens pour ses grains allongés. Cupani, dans *Hortus Catholicus* (Naples, 1695), en énumérant les raisins cultivés en Sicile, cite aussi la *Buttuna di Gaddu*, qui est le Cornichon.

Selon Roy-Chevrier, le raisin ainsi décrit par Garidel : « Vitis oblongo acino, sesquipollicem longo et incurvo, colore viridi, albescente, sapore sub dulci », correspond aussi au Cornichon blanc, appelé *Crouchu* en Provence, *Pissutelle* à Marseille.

Villefranchi, dans un intéressant mémoire, couronné par l'Académie des Georgofili de Florence, en l'année 1773, parle du raisin *Galletta* et attribue à sa ressemblance avec les ergots d'un coq la dénomination qu'en font les Français. Il indique ensuite que ce

---

(Paris, Masson, 1876-77, t. II, p. 129). — Luigi Manzi : L'Enologia e la Viticoltura presso i Roman (Roma, MDCCCLXXXIII, p. 76). — Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio : Bollettino Ampelografico (fascic. XIX). Cultura e Commercio delle uve da tavola in Italia (Roma, Eredi Botta, 1885). — Hermann Gœthe : Handbuch der Ampelographie. Zweite neue bearbeitete auflage (Berlin, 1887, pp. 63-64). — R. Gœthe : Handbuch der Tafeltraubenkultur (Berlin, 1894, p. 50). — P. Joigneaux : Le Livre de la ferme (IVe édition, t. II, p. 171). — J.-M. Guillon : Les Cépages orientaux (Paris, Carré, 1893, p. 36). — D. Tamaro : Uve da Tavola (3e edizione, Milano, Hoepli, 1887, p. 47). — Ottavi et Marescalchi : Vade mecum del commerciante di uve e vino (Casale, 1897, p. 323). — Pulliat : Mille variétés de vignes (Paris, Delahaye et E. Lecrosnier, 1888, p. 90). — Tacussel et Zacharewicz : Progrès agricole et viticole de Montpellier (15e année, n° 18 du 1er mai 1898, p. 549, Santa-Paula bianca). — Bailly, Bixio et Malpeyre : La Maison Rustique du XIXe siècle (t. V, Encyclopédie d'horticulture, p. 177). — H. Marès : Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France (1890, p. 107). — Besson : Catalogue général. — Salomon : Catalogue descriptif. — Don Simon Roxas Clemente : Variedades de la vide comun. — Diderot et d'Alembert : Encyclopédie (1778, t. XXVIII, p. 256). — François de Neufchateau, A. Poiteau, etc. : Dictionnaire d'agriculture pratique (Paris, 1836, t. II, p. 752). — Liger : La Nouvelle Maison Rustique (7e édition, Paris, 1755, p. 458).

raisin correspond, d'après lui, à la *Vitis Pergalana* des Latins, ce qui n'est pas exact, et au raisin *Perambla* de Garidel.

Dans le tome X du *Cours complet d'agriculture* de l'abbé Rozier (1800), ce cépage est décrit, et il est dénommé Cornichon pour la forme du grain. De Sismondi, *Tableau de l'agriculture toscane* (1801), décrit aussi parmi d'autres raisins la Galletta.

Dans les publications ampélographiques du XIXe siècle, il est parlé fréquemment de ce singulier raisin. Si l'ancienneté des ouvrages qui traitent du Cornichon blanc témoignent de son grand âge, ses innombrables synonymes, puisés dans une infinité de langues, prouvent bien qu'il est connu partout où l'on cultive la vigne. Cette culture ne nous paraît pas avoir été en aucun temps plus étendue qu'aujourd'hui. A Tivoli, près de Rome, et là seulement, le Cornichon(Pizzutello) est cultivé en espalier sur une surface restreinte.

En France, on le met assez souvent en treilles et tonnelles pour la décoration ou la curiosité. Cependant il pourrait rendre des services comme raisin d'expédition s'il était bien présenté en caisses ou en paniers. Malgré cela, et quoiqu'il arrive partout à parfaite maturité dans la région méditerranéenne et en bonne exposition dans le Centre, il n'est point encore sorti des jardins et des collections pour prendre place dans le vignoble. Le Nord ne lui a point encore donné de place dans ses forceries.

Ampélographie comparée. — On cultive deux variétés de Cornichon : le blanc et le noir, ou violet, celui-ci en plus faible proportion. Les deux variétés ont entre elles beaucoup de ressemblance, mais ne diffèrent cependant pas que par la couleur du fruit. La noire a en effet la feuille plus luisante et lisse, toute glabre, de couleur verte, plus sombre à la page supérieure, plus claire et plus glabre à l'inférieure. Le bourgeonnement est entièrement glabre. La grappe est aussi pyramidale et en forme d'aile, mais d'ordinaire plus petite. Les grains habituellement droits ou peu courbes sont maintenant cylindriques, le plus souvent renflés à leur base, ronds et pointus à leur extrémité, c'est-à-dire en forme d'olives droites ou légèrement courbes, longs de 30 à 35 millimètres sur 18 à 20 millimètres de diamètre.

Divers auteurs disent, sans être très catégoriques, qu'il y a deux variétés de Cornichon blanc. Nous pouvons affirmer qu'il y en a plusieurs, toutes certainement parentes entre elles, mais avec quelques caractères ampélographiques différents et avec quelques variantes dans la grappe et le grain. Celle que nous décrivons ici est le type dit Santa-Paula bianca de Don Simon Roxas Clemente.

Culture. — Le Cornichon ne représente qu'une faible proportion des vignobles italiens. Il est rarement cultivé seul, mais indistinctement avec les autres raisins de table.

A Tivoli seulement, avons-nous dit, où il est désigné sous le nom de Pizzutello, il est cultivé en vigne spéciale ou en plantation mixte avec le Pergolese. Dans le territoire de cette commune, 40 hectares environ sont plantés en Cornichon, et à peu près pareille étendue en Pergolese. Les produits de la première variété alimentent le marché de Rome de juillet à octobre, et ceux de la seconde (Pergolese) d'octobre à décembre.

Cette culture se fait à Tivoli sur des espaliers horizontaux élevés de 1 m 80 à 2 m 50 au-dessus du sol, dans des jardins irrigués ou non ; ce mode d'élevage en ce pays est fort ancien, et dans plusieurs jardins on peut voir des treilles dont la tige, d'un diamètre

de 20 à 25 centimètres, porte de nombreuses ramifications sur lesquelles se trouvent insérés les rameaux à fruits. Les vignes ont leur tige verticale jusqu'à une hauteur de 2 mètres environ de terre, et leurs rameaux, divisés et subdivisés, portant à leurs extrémités des longs bois avec cinq à six yeux, sont étendus horizontalement. Ils sont fixés à un treillage spécial grillagé, constitué par des barres de bois qu'entrecroisent des cannes ou des fascines et soutenu par des fourchines. Durant la saison d'été, les pergoli, vus de loin ou de haut, ressemblent à autant de prairies suspendues, et de plus près on peut apercevoir, pendantes au-dessous, de nombreuses grappes dorées et appétissantes.

Pendant la période de végétation, on enlève avec un soin minutieux les bourres, bourrillons, exfoliations quelconques pour laisser les grappes exposées à l'action bienfaisante du soleil et en hâter la maturité. On pratique en outre des traitements anti-cryptogamiques et de nombreux soufrages, le raisin étant délicat et très sujet aux maladies cryptogamiques.

Dans les terrains inférieurs de la côte au-dessous de laquelle se trouve bâti Tivoli, les vignobles sont arrosés par les eaux de l'Aniene (qu'animent de belles et typiques cascades) quatre à cinq fois pendant l'été, avant et après la floraison, ce qui permet d'obtenir de grosses et belles grappes aux grains mieux nourris et bien mûrs. L'irrigation est suspendue naturellement quelque temps avant la maturation. Pour que l'usage de ces irrigations n'appauvrisse pas le sol, on délaye souvent du fumier dans les eaux d'arrosage.

La production de ce cépage en espalier varie, par hectare de terrain, de 70 à 120 quintaux métriques. Le prix par 100 kilog de raisin est de 20 à 30 fr., quelquefois il a monté à 40 fr. Le produit brut des vignes des deux vignobles de Tivoli cités plus haut est évalué en moyenne de 75 à 80.000 fr.

Son affinité avec les porte-greffes américains nous paraît bonne et la production généralement suffisante. Les soudures sont bien faites et les reprises nombreuses. Il semble qu'il pourraît être avantageux de donner quelquefois la préférence au Rupestris du Lot ou à un porte-greffe à grande végétation, capable d'augmenter sa vigueur.

Les maladies cryptogamiques l'envahiraient fréquemment si on n'avait pas la précaution de le soufrer et sulfater souvent. La maturité est entre la 3e et la 4e époque de Pulliat. Le soufrage, opéré à l'époque de la véraison, hâte quelquefois la maturité de la grappe et accentue sa belle couleur jaune d'ambre par laquelle elle produit un si bel effet. Le bourgeonnement a lieu à peu près en même temps que celui du Chasselas doré.

DESCRIPTION. — Souche, généralement peu vigoureuse, à faible développement, sauf dans les terrains extra-fertiles; tronc moyen; port droit, légèrement incurvé; écorce rugueuse, se détachant en courtes mais assez larges lanières, très peu fibreuses.

Bourgeons, allongés, ovales, très proéminents, bien détachés à la base, couleur châtain, duveteux à l'extrémité qui est arrondie; jeunes feuilles quinquelobées, de forme pentagonale, vertes à la page supérieure, avec reflets dorés, légèrement duveteuses; dents aiguës, lavées de rouge, lobes en pointes allongées; sarments herbacés, courts, de couleur vert jaunâtre, sarments aoûtés moyennement gros ou petits, courts; mérithalles courts, rayés; bois dur, à moelle peu abondante; écorce glabre, striée, rouge clair; cloisons des nœuds très épaisses, concaves; nœuds saillants; vrilles peu nombreuses, bi et trifurquées, souvent non lignifiées complètement.

Feuilles, quinquelobées, de dimension plutôt faible, très tourmentées, les sinus latéraux s'enroulant en forme de tube sur la page inférieure et presque parallèlement à la nervure médiane formant ainsi une vaste gouttière ; cette forme particulière se prononce dès le commencement de l'été et va s'accentuant en avançant vers l'automne ; couleur vert clair sur la page supérieure, et vert clair mat à la page inférieure qui est glabre et rugueuse ; la feuille entière prend la couleur jaunâtre en automne ; nervures fines, vertes, légèrement colorées de carmin à leur base ; sinus pétiolaire ouvert en lyre ; sinus latéraux supérieurs peu profonds, inférieurs assez profonds ; lobes latéraux supérieurs peu saillants ; lobes inférieurs bien saillants ; dents obtuses, en séries irrégulières de deux et de trois. — Pétiole court, mince, rond et coloré de carmin et formant avec le limbe de la feuille un angle obtus.

Fruits. — *Grappes*, grandes, de 15 à 20 centimètres de long, coniques, ailées, lâches, irrégulières ; pédoncule long, grêle, rosé, non lignifié ; pédicelles longs, assez forts, verruqueux ; bourrelet bien prononcé. — *Grains*, gros ou très gros, fermes, très allongés, parfois presque cylindriques ou renflés au milieu, mais le plus souvent incurvés même fortement à l'extrémité en forme de cornichon, ce qui lui vaut souvent cette dénomination ; de forme et de grosseur irrégulières ; peau de consistance moyenne, couleur blanc mat passant au jaune pâle à complete maturité ; ombilic très apparent, central ; pinceau blanc verdâtre ; pruine abondante, chair épaisse, ferme ; jus sucré incolore, saveur douce et très agréable. Graines peu nombreuses, le plus souvent une seule, grosse, très allongée, piriforme, bec allongé, chalaze et raphé très apparents.

M. Carlucci et A. Tacussel.

CORNICHON VIOLET

Synonymie. — Corniola nera, Pizzutello nero, Cornichon noir, Galeta nera.

Observations. — Ce cépage est si peu répandu, que, de tous les ampélographes, même les plus en renom, aucun n'en a donné la description détaillée. Plusieurs l'ignorent, et, ceux qui en parlent le citent pour mémoire et ne fournissent sur son compte que des détails très sommaires. Son aire de culture ne peut être indiquée avec précision, puisque aucun vignoble, sauf celui de Tivoli, ne le renferme en quantité et que sa culture n'a été pratiquée jusqu'ici qu'en collections, mais nous pensons qu'elle pourrait être importante si ce cépage devenait en faveur. Le Cte Odart prétend qu'il est moins fertile et plus difficile à mûrir que la variété blanche. Fertile, nous estimons, d'après nos récoltes, qu'il l'est suffisamment; quant à la maturité, nous avons constaté qu'elle se fait un peu tardivement peut-être, mais très complètement, et, par conséquent, moins difficilement que le Cte Odart l'affirme, puisque nous l'avons vue se produire, d'une façon fort satisfaisante, dans un jardin situé au sommet d'une colline, à Reillanne (Basses-Alpes), à près de 600 mètres d'altitude.

Dans nos collections, en terrain humide et froid, la maturité a lieu fin octobre, mais elle est alors parfaite et le raisin laissé sur souches supporte même des froids très intenses sans subir de trop fortes avaries. Nous venons de soumettre à la dégustation sur souche, courant décembre, après des températures de — 4°, des grappes ayant encore bel aspect, et des grains à la fois très beaux et très savoureux. Cette résistance aux basses températures pourrait bien être une indication pour les chercheurs de raisins tardifs.

La taille que nous lui faisons subir est la taille de Guyot en cordons, mais celle en tonnelles et à coursons à deux bourgeons lui convient également. Pour obtenir le raisin mûr de bonne heure, il faut lui donner une place bien abritée et en bonne exposition. Le contraire doit avoir lieu si on cherche à le récolter tardivement. Dans ce cas, il convient, lorsque les gelées commencent à se produire, de couvrir, si possible, le feuillage avec des écrans, claies en roseaux, toiles, etc., pour les conserver verts le plus longtemps possible, ceci, dans le but d'entretenir un courant de sève, même en arrière-saison, et empêcher

BIBLIOGRAPHIE. — Pulliat : Mille variétés de vignes (Paris, 1888, p. 91). — Mas et Pulliat : Le Vignoble. — De Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (Montpellier et Paris, 1881, pp. 50, 51, 164). — Cte Odart : Ampélographie universelle (Paris-Tours, 1874, p. 426). — J.-M. Guillon : Les Cépages orientaux (Paris, 1896, p. 40). — E. Salomon : Catalogue descriptif. — P. Besson : Catalogue général.

Cornichon violet

CORNICHON VIOLET

Synonymie. — Corniola nera, Pizzutello nero, Cornichon noir, Galeta nera.

Observations. — Ce cépage est si peu répandu, que, de tous les ampélographes, même les plus en renom, aucun n'en a donné la description détaillée. Plusieurs l'ignorent, et, ceux qui en parlent le citent pour mémoire et ne fournissent sur son compte que des détails très sommaires. Son aire de culture ne peut être indiquée avec précision, puisque aucun vignoble, sauf celui de Tivoli, ne le renferme en quantité et que sa culture n'a été pratiquée jusqu'ici qu'en collections, mais nous pensons qu'elle pourrait être importante si ce cépage devenait en faveur. Le Cte Odart prétend qu'il est moins fertile et plus difficile à mûrir que la variété blanche. Fertile, nous estimons, d'après nos récoltes, qu'il l'est suffisamment; quant à la maturité, nous avons constaté qu'elle se fait un peu tardivement peut-être, mais très complètement, et, par conséquent, moins difficilement que le Cte Odart l'affirme, puisque nous l'avons vue se produire, d'une façon fort satisfaisante, dans un jardin situé au sommet d'une colline, à Reillanne (Basses-Alpes), à près de 600 mètres d'altitude.

Dans nos collections, en terrain humide et froid, la maturité a lieu fin octobre, mais elle est alors parfaite et le raisin laissé sur souches supporte même des froids très intenses sans subir de trop fortes avaries. Nous venons de soumettre à la dégustation sur souche, courant décembre, après des températures de — 4°, des grappes ayant encore bel aspect, et des grains à la fois très beaux et très savoureux. Cette résistance aux basses températures pourrait bien être une indication pour les chercheurs de raisins tardifs.

La taille que nous lui faisons subir est la taille de Guyot en cordons, mais celle en tonnelles et à coursons à deux bourgeons lui convient également. Pour obtenir le raisin mûr de bonne heure, il faut lui donner une place bien abritée et en bonne exposition. Le contraire doit avoir lieu si on cherche à le récolter tardivement. Dans ce cas, il convient, lorsque les gelées commencent à se produire, de couvrir, si possible, le feuillage avec des écrans, claies en roseaux, toiles, etc., pour les conserver verts le plus longtemps possible, ceci, dans le but d'entretenir un courant de sève, même en arrière-saison, et empêcher

---

BIBLIOGRAPHIE. — Pulliat : Mille variétés de vignes (Paris, 1888, p. 91). — Mas et Pulliat : Le Vignoble. — De Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (Montpellier et Paris, 1881, pp. 50, 51, 166). — Cte Odart : Ampélographie universelle (Paris-Tours, 1874, p. 426). — J.-M. Guyot : Les Cépages orientaux (Paris, 1896, p. 40). — E. Salomon : Catalogue descriptif. — P. Besson : Catalogue général.

F. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Cornichon violet

ainsi le grain de se rider. Il est bon aussi de mettre, dès qu'il est mûr, le raisin dans un sac en papier. Le sac en toile gommée ne remplit en aucune façon le but qu'on se propose d'atteindre ; les insectes piquent et détériorent très facilement à travers le tissu très lâche les nombreux grains qui touchent la toile. L'eau de pluie détrempe le raisin comme s'il était libre, et les brouillards ainsi que les rosées l'enveloppent également ; de plus, la grappe est souvent difficile à sortir de son enveloppe, car, celle-ci étant d'un prix relativement élevé, on cherche à la sauver pour la faire servir l'année suivante. Le sac en papier n'a pas ces inconvénients et présente de très grands avantages. En employant du papier mince, préparé chimiquement à l'hyposulfite de soude ou par tout autre procédé, on peut faire des sacs très souples et très résistants à l'humidité. Le col du sac étant bien plissé et bien serré autour du pédoncule par un lien souple et solide, l'eau et même l'humidité ne peuvent attaquer la grappe, les insectes ne sont plus à craindre, et si on a le soin de rendre bien étanche le sac par le bas, l'acide carbonique élaboré par le fruit s'emmagasine dans le sac, le remplit, empêche les moisissures et diverses maladies de se produire, et conserve ainsi le raisin très longtemps en parfait état. La sortie de la grappe de son enveloppe est très facile, on n'a qu'à déchirer avec précautions le papier après la cueillette et le fruit apparaît intact, sans avarie de grains et avec toute sa pruine qu'aucun contact des doigts n'a déflorée. Ce procédé que nous avons essayé dans nos collections et l'emploi de sacs en papier spécial que nous avons eu l'idée d'expérimenter sur plusieurs variétés tardives nous a donné des résultats assez satisfaisants pour que nous puissions nous permettre d'en conseiller l'emploi à ceux qui désirent conserver très tard pour leur usage ou pour la vente les raisins de leurs tonnelles et espaliers.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; tronc fort ; port semi-érigé ; écorce rugueuse, se détachant en lanières épaisses et larges.

Bourgeons, moyennement gros, coniques, à base assez détachée, couleur châtain clair.

Rameaux, pas très longs, mais assez forts, avec des ramifications assez nombreuses ; jeunes rameaux très verts ; sarments aoûtés moyennement longs et gros, un peu incurvés ; mérithalles plutôt courts que longs ; bois dur, à moelle peu abondante ; écorce lisse, très faiblement striée, couleur brun fauve ; cloisons des nœuds épaisses, concaves ; nœuds pas très gros, mais assez bien marqués ; vrilles peu nombreuses, bifurquées, pas toujours lignifiées.

Feuilles, moyennes ou assez grandes, quinquelobées, à peu près aussi larges que longues, le plus grand nombre mesurant 10/10 centimètres ; les moyennes 16/16 et les plus grandes 19/19 ; assez résistantes, très tourmentées, couleur vert vif foncé, glabres à la page supérieure ; vert clair et complètement glabres à la page inférieure ; restent vertes en automne ; nervures fortes, très détachées, complètement glabres, la médiane entièrement verte, les nervures principales des tissus latéraux légèrement lavées de carmin à leur naissance sur un à deux centimètres de long, principalement celles des tissus supérieurs ; sinus pétiolaire très ouvert en U ; sinus latéraux supérieurs profonds en U ; sinus latéraux inférieurs très profonds ; lobes inférieurs et latéraux bien détachés, se croisant entre eux et fermant ainsi les sinus inférieurs ; les lobes se relèvent au-dessus de la page supérieure et recourbent leurs extrémités en dessous ; dents longues, aiguës, en séries irrégulières de

deux et de trois. — Pétiole moyennement long et gros, droit sur toute sa longueur et bien incurvé à l'insertion du sarment, vert mais lavé de carmin tout autour et sur toute sa longueur, formant avec le limbe de la feuille un angle obtus, quelquefois droit.

Fruits. — *Grappes*, grandes, ailées, cylindriques ou cylindro-coniques, peu serrées, irrégulières ; pédoncule moyennement long et gros, vert, lignifié vert, teinté de carmin comme le pétiole ; pédicelles longs, verts, minces, verruqueux ; bourrelet petit, vert. — *Grains*, gros et très gros, 13/30 centimètres, 17/31 et même 20/33, le grand diamètre étant souvent plus du double du petit, de forme très irrégulière, brusquement renflé au milieu, incurvé à l'extrémité ; peau très épaisse, résistante, couleur rouge violet ; ombilic apparent, central ; pinceau très long et très mince, très adhérent, coloré de rouge vineux ; pruine abondante ; chair très ferme, légèrement astringente, si la maturité n'est pas complète ; jus peu abondant, sucré, très légèrement teinté de rose ; saveur simple, agréable. Graines au nombre de deux et de trois, très grosses, pyriformes, bombées au-dessus, presque plates au-dessous ; bec très allongé ; chalaze et raphé très apparents.

A. Tacussel et E. Zacharewicz.

J. Troncy

Imp F CHAMPENOIS, Paris.

Servant

SERVANT

Synonymie. — Servan, Servan blanc, Servant, Plant velt, Raisin vert, Gre[illegible] Verdaou (département de Vaucluse). — Raisin d'Avignon (H. Marès). — Sirvan (l'Hérault, Nardin (Draguignan, d'après *Pellicot*). — Verdal (par erreur).

Observations. — L'origine du *Servant* est fort obscure et nous n'essayerons point de nous prononcer à ce sujet. Certains croient que sa patrie est l'Hérault, parce qu'on [illegible] de l'Hérault, mais, ne pourra-t-on pas prétendre, un jour, que son berceau est le Thor (Vaucluse), parce qu'il a pris, dans ce pays, une grande place dans le vignoble? On se souvient qu'il a été introduit dans cette commune par le Dr Seigle, le propagateur de la submersion au Thor. Le motif qui poussa le Dr Seigle à planter le Servant est certainement l'extraordinaire vigueur de ce cépage et la réputation qu'il a eue, à une certaine époque, de résister au Phylloxéra. Cette réputation avait bien quelque chose de fondé puisqu'on remarquait, au début des invasions phylloxériques, que le Servant étalait une robuste végétation au milieu des vignes déjà dévastées.

Cette résistance n'a, malheureusement, pas été complète, et lorsque les viticulteurs[1] qui l'observaient reconnurent les avantages qu'ils pourraient retirer de sa culture, ils durent le greffer sur des porte-greffes américains. Le plus en faveur de ces [illegible] dans la commune du Thor était le Solonis. Celui-ci reçut très bien le Servant et lui fit donner de belles récoltes. Le Jacquez le porta et le porte bien encore, mais le [illegible] Rupestris du Lot. C'est en 1890 qu'ont eu lieu au Thor les plus importantes [illegible] de ce cépage. Les quantités de Servant récoltées dans le Vaucluse sont [illegible] dérables, et, en arrière-saison, les marchés de Cavaillon, l'Isle-sur-[illegible] etc., en sont abondamment pourvus. La ville du Thor voit [illegible] encombrée par des trains complets de ce raisin, dont la quant[illegible] n'est pas inférieure à 300.000 kilog. Les destinations sont [illegible] France, comme aussi Genève, Londres et l'Allemagne.

1. C'est à M. Léon Clareton, un des plus éminents viticulteurs [illegible] concernant les plantations de Servant dans cette commune.

BIBLIOGRAPHIE. — André Pellicot, Le Vignoble [illegible] graphie universelle (1881, p. 196). — H. Marès : [illegible] terranéenne de la France (1890, p. 109). — A. [illegible] 1897, t. XXVIII, p. 673). — A. Tacussel, [illegible] Vaucluse (t. LII, 11 octobre 1901, p. 27[illegible]

Servant

SERVANT

Synonymie. — Servan, Servan blanc, Servant, Plant vert, Raisin vert, Grcs vert, Verdaou (département de Vaucluse). — Raisin d'Avignon (*H. Marès*). — Servant de l'Hérault, Nardin (Draguignan, d'après *Pellicot*). — Verdal (par erreur).

Observations. — L'origine du *Servant* est fort obscure et nous n'essayerons point de nous prononcer à ce sujet. Certains croient que sa patrie est l'Hérault, parce qu'on dit Servant de l'Hérault, mais, ne pourra-t-on pas prétendre, un jour, que son berceau est le Thor (Vaucluse), parce qu'il a pris, dans ce pays, une grande place dans le vignoble? On se souvient qu'il a été introduit dans cette commune par le Dr Seigle, le propagateur de la submersion au Thor. Le motif qui poussa le Dr Seigle à planter le Servant est certainement l'extraordinaire vigueur de ce cépage et la réputation qu'il a eue, à une certaine époque, de résister au Phylloxéra. Cette réputation avait bien quelque chose de fondé, puisqu'on remarquait, au début des invasions phylloxériques, que le Servant étalait une robuste végétation au milieu des vignes déjà dévastées.

Cette résistance n'a, malheureusement, pas été complète, et lorsque les viticulteurs [1] qui l'observaient reconnurent les avantages qu'ils pourraient retirer de sa culture, ils durent le greffer sur des porte-greffes américains. Le plus en faveur de ces porte-greffes dans la commune du Thor était le Solonis. Celui-ci reçut très bien le Servant et lui fit donner de belles récoltes. Le Jacquez le porta et le porte bien encore, mais le favori du jour est le Rupestris du Lot. C'est en 1890 qu'ont eu lieu au Thor les plus importantes plantations de ce cépage. Les quantités de Servant récoltées dans le Vaucluse sont, aujourd'hui, considérables, et, en arrière-saison, les marchés de Cavaillon, l'Isle-sur-Sorgue, Châteaurenard, etc., en sont abondamment pourvus. La ville du Thor voit chaque automne sa gare encombrée par des trains complets de ce raisin, dont la quantité expédiée annuellement n'est pas inférieure à 300.000 kilog. Les destinations sont : Paris, Lyon et le centre de la France, comme aussi Genève, Londres et l'Allemagne.

1. C'est à M. Léon Clareton, un des plus éminents viticulteurs du Thor (Vaucluse), que nous devons les détails concernant les plantations de Servant dans cette commune.

BIBLIOGRAPHIE. — André Pellicot : Le Vigneron provençal (p. 154). — De Rovasenda : Ampélographie universelle (1881, p. 196). — H. Marès : Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France (1890, p. 109). — A. Tacussel et E. Zacharewicz : Le Progrès agricole et viticole (1897, t. XXVIII, p. 673). — A. Tacussel : Bulletin de la Société d'agriculture et d'horticulture de Vaucluse (t. LII, 11 octobre 1901, p. 279). — Besson : Catalogue général.

La région méditerranéenne semble être la préférée du Servant, et les départements de l'Hérault, du Gard, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-Maritimes sont certainement ceux où il est le plus répandu. Les régions du Centre sont trop froides en automne pour ce cépage tardif qui ne peut y mûrir convenablement qu'adossé au mur en bonne exposition.

La couleur vert mat commune au raisin du Servant et à celui de la *Malvoisie de Sitgès* a fait donner à ces deux variétés le nom de *Raisin vert*, d'où Verdal, en sorte qu'une confusion s'est parfois produite entre l'un et l'autre, et que le synonyme de Malvoisie de Sitgès a été donné au Servant. Or, celui-ci n'est pas une Malvoisie, il en diffère par des caractères bien marqués. Sa grappe est plus compacte et moins rameuse que celle de la Malvoisie de Sitgès, le pédoncule est beaucoup moins cassant. Les feuilles du Servant ont la page inférieure couleur vert clair vif, elles sont complètement glabres et les sinus sont en U très fermé, tandis que celles de la Malvoisie de Sitgès sont couleur vert très mat et très duveteuses, avec sinus en lyre plus ouverts et portent en plus, assez souvent, une dent à l'intérieur du sinus pétiolaire. Le pétiole du Servant est complètement vert, tandis que celui de la Malvoisie est coloré de carmin.

Le Servant a été soumis à tous les modes de culture et de taille : submersion, plantation directe, greffage, taille courte en souches basses, taille longue sur fil de fer, et on peut dire que, sauf en plantation directe, il réussit presque toujours. Le mode préféré semble être celui en souches basses et à assez grand espacement, 1^{m} 50 sur 2 mètres. Cependant, nous constatons chaque année que nos souches en expériences sur cordons et à grand développement nous donnent des récoltes extraordinairement abondantes et des raisins qui, par l'ampleur et la beauté de la grappe, peuvent soutenir avantageusement la comparaison avec ceux obtenus par tout autre procédé. La culture en cordons assez élevés au-dessus du sol nous paraît avoir, entr'autres avantages, celui de préserver les grappes des éclaboussures de terre souvent produites par les pluies d'automne sur les raisins en souches basses et de leur éviter le contact du sol, qui cause toujours un déchet énorme quand la perte n'est pas complète. Or la conservation la plus tardive du raisin sur souche est le but où tendent les viticulteurs, car les prix de vente augmentent à mesure que la saison avance ; aussi la récolte du Servant, quoique commençant vers le 25 septembre, est-elle retardée jusqu'à la Toussaint et des efforts sont faits pour la pousser encore plus loin en novembre, époque où le produit est fort rémunérateur. Il est évident que pour arriver à conserver sur souches aussi tardivement les raisins en bon état de vente, il faut que le temps soit favorable, il faut encore que les traitements contre les maladies cryptogamiques, sulfatages et soufrages, aient été soigneusement faits, principalement ceux de la fin de l'été.

La végétation du Servant est exubérante, et, en terrain chaud et fertile, ses sarments se développent avec une extrême vigueur, s'étalent et envahissent tout le terrain quelle que soit la distance des souches entre elles. Le tronc grossit plus vite que chez aucune autre variété de vigne. Sa production n'est pas capricieuse, mais elle commence assez tard, vers la 4e année chez les souches franches de pied, dont le plein rapport est à la huitième année, tandis que les souches greffées sont en plein rapport dès la quatrième. Cette production est communément de 5 à 6 kilog. par pied, mais va facilement à 10 kilog. et souvent même au delà lorsqu'il trouve dans le sol toutes les conditions nécessaires à son puissant développement.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse ; tronc très fort ; port étalé ; écorce rugueuse, se détachant facilement en lanières.

Bourgeons, petits, bien détachés, à large base, ronds, avec une petite pointe bien marquée, glabres, couleur châtain.

Rameaux, très longs, à port étalé ; ramifications peu nombreuses ; jeunes rameaux complètement verts ; sarments aoûtés forts, très longs et rampants ; mérithalles longs ; bois dur ; écorce finement striée, couleur jaune terne très clair ; cloisons des nœuds épaisses, légèrement concaves, nœuds peu apparents ; vrilles bifurquées, très fines et très nombreuses aux extrémités des sarments.

Feuilles, moyennes ou petites, quinquelobées, plutôt plus larges que longues, tourmentées, minces, vertes, glabres sur les deux faces, vertes en automne ; nervures fines mais bien détachées, complètement vertes, portant un tissu aranéeux à peine perceptible ; sinus pétiolaire fermé en lyre ; sinus latéraux supérieurs et inférieurs en U, très fermés, profonds ; lobes supérieurs et inférieurs très détachés ; dents courtes, aiguës, le plus souvent en séries de trois. — Pétiole long, grêle, complètement vert, droit et vivement incurvé à l'insertion du sarment, formant avec le limbe de la feuille un angle très obtus.

Fruits. — *Grappes*, grosses, ailées, irrégulières, d'une moyenne de 500 grammes, pouvant dépasser facilement un kilog. ; pédoncule fort, lignifié à la base, vert ; pédicelles moyennement gros, courts et verts ; bourrelet moyen, verruqueux ; pinceau mince, allongé, complètement vert. — *Grains*, fermes, gros, légèrement ellipsoïdes, les moyens ayant environ 20/22 millimètres aux deux axes, les autres au-dessus de ces dimensions et dans les mêmes proportions ; peau légèrement épaisse et résistante, couleur vert tendre mat ; ombilic à peine indiqué par un petit point noir saillant et central ; pruine abondante ; chair souple ; jus très abondant et frais ; saveur agréable et franche. Graines en nombre irrégulier, mais peu nombreuses et petites, très bombées, le corps presque complètement rond, le bec se détachant bien ; chalaze et raphé peu apparents.

A. Tacussel et E. Zacharewicz.

PIMENT

Observations. — Le Piment est un cépage oriental d'une origine obscure. Venu de Grèce en France, il a été planté dans les collections de l'Ecole d'agriculture de Montpellier, d'où il n'est point sorti pour prendre place dans le vignoble français. Sa grappe immense et gracieuse, ses grains de grande taille et d'aspect fort engageant, n'ont pas manqué de tenter beaucoup d'amateurs, chez lesquels l'engouement de la première heure a fait place à une indifférence très grande, provoquée par son peu de qualités comestibles, de sorte que sa culture ne s'est pas étendue. La saveur plate et fade du Piment est certainement le principal empêchement à l'extension de la culture de ce beau raisin, que sa tardive maturité (4e époque de Pulliat) limite aux pays chauds et qui n'est guère possible en dehors de la zone de l'olivier.

Les soins à donner au Piment ne sont pas excessifs. Il s'accommode assez de toutes les tailles, néanmoins il est préférable de le cultiver en cordons, espaliers ou tonnelles pour deux motifs : le premier, à cause des dimensions de sa grappe qui risquerait de traîner sur le sol en souches basses ; le second, parce que, dans les parcs et jardins, où on le voit presque exclusivement, l'effet décoratif est surtout recherché et que le Piment peut rivaliser avec tout autre raisin pour la décoration, qui est sa plus grande qualité. Un autre mérite cependant, qu'il est juste de lui reconnaître, est qu'il se conserve fort bien à rafle sèche, ce qui le fait apprécier, en saison avancée, beaucoup plus qu'à l'époque de la maturité.

Le Piment n'est pas indemne des maladies cryptogamiques, mais il les redoute assez peu surtout lorsqu'il a été traité préventivement. La pourriture ne paraît pas avoir une grande action sur lui. Son affinité avec les porte-greffes américains est grande ; les reprises au greffage sont bonnes et nombreuses. Il est fertile et peu sujet à la coulure.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse ; tronc fort ; port droit ; écorce rugueuse, se détachant en très longues et larges lanières.

Bourgeons, petits, ronds, à pointe émoussée, disparaissant sous un duvet cotonneux blanchâtre.

Rameaux, assez longs, droits, à ramifications peu nombreuses ; jeunes rameaux verts, légèrement teintés de rose ; sarments aoûtés, moyennement gros et longs ; mérithalles

---

BIBLIOGRAPHIE. — G. Foëx et J.-M. Guillon : Catalogue des Ampélidées cultivées à l'École nationale d'agriculture de Montpellier (1893, p. 27). — J.-M. Guillon : Les cépages orientaux (1896, p. 114).

Pinot

PIMENT

Observations. — Le Piment est un cépage oriental d'une origine obscure. Venu de Grèce en France, il a été planté dans les collections de l'École d'agriculture de Montpellier d'où il n'est point sorti pour prendre place dans le vignoble français. Sa grappe immense et gracieuse, ses grains de grande taille et d'aspect fort engageant, n'ont pas manqué de tenter beaucoup d'amateurs, chez lesquels l'engouement de la première heure a fait place à une indifférence très grande, provoquée par son peu de qualités comestibles, de sorte que sa culture ne s'est pas étendue. La saveur plate et fade du Piment est certainement le principal empêchement à l'extension de la culture de ce beau raisin, que sa tardive maturité (4e époque de Pulliat) limite aux pays chauds et qui n'est guère possible en dehors de la zone de l'olivier.

Les soins à donner au Piment ne sont pas excessifs. Il s'accommode assez de toutes les tailles, néanmoins il est préférable de le cultiver en cordons, espaliers ou tonnelles pour deux motifs : le premier, à cause des dimensions de sa grappe qui risquerait de traîner sur le sol en souches basses ; le second, parce que, dans les parcs et jardins, où on le voit presque exclusivement, l'effet décoratif est surtout recherché et que le Piment peut rivaliser avec tout autre raisin pour la décoration, qui est sa plus grande qualité. Un autre mérite cependant, qu'il est juste de lui reconnaître, est qu'il se conserve fort bien à rafle sèche, ce qui le fait apprécier, en saison avancée, beaucoup plus qu'à l'époque de la maturité.

Le Piment n'est pas indemne des maladies cryptogamiques, mais il les redoute assez peu surtout lorsqu'il a été traité préventivement. La pourriture ne paraît pas avoir une grande action sur lui. Son affinité avec les porte-greffes américains est grande ; les reprises au greffage sont bonnes et nombreuses. Il est fertile et peu sujet à la coulure.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse ; tronc fort ; port droit ; écorce rugueuse, se détachant en très longues et larges lanières.

Bourgeons, petits, ronds, à pointe émoussée, disparaissant sous un duvet cotonneux blanchâtre.

Rameaux, assez longs, droits, à ramifications peu nombreuses ; jeunes rameaux verts légèrement teintés de rose ; sarments aoûtés, moyennement gros et longs ; mérithalles

---

BIBLIOGRAPHIE. — G. Foëx et J.-M. Guillon : Catalogue des Ampélidées cultivées à l'École nationale d'agriculture de Montpellier (1893, p. 27). — J.-M. Guillon : Les cépages orientaux (1896, p. 114).

Ampélographie.

J. Troncy

imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Piment

moyens ; bois dur, à moelle très peu abondante ; écorce glabre, fortement striée, rougeâtre ; cloisons des nœuds très épaisses, concaves ; nœuds assez renflés, sans trop forte saillie et sans coloration très distincte de celle du mérithalle ; vrilles peu nombreuses, fines, bifurquées.

Feuilles, de dimensions moyennes, quinquelobées, aussi larges que longues, environ 15 sur 15 centimètres, pas très épaisses, assez résistantes, tourmentées, les lobes latéraux supérieurs se relevant au-dessus, puis se repliant au-dessous, formant ainsi de vastes gouttières ; couleur vert tendre assez brillant, glabres à la page supérieure ; vert pâle mat et complètement glabres à la page inférieure ; restent vertes en automne ; nervures fines, bien détachées, complètement glabres, légèrement teintées de rose sur deux centimètres environ de longueur, le reste entièrement vert ; sinus pétiolaire fermé en lyre ; sinus latéraux supérieurs peu profonds ; sinus latéraux inférieurs assez profonds ; lobes inférieurs bien détachés ; lobes latéraux supérieurs peu détachés ; dents assez aiguës, mucronées, le plus souvent en séries de deux. — Pétiole généralement de huit à dix centimètres de long, droit, assez fort, coloré de rose, sauf à l'insertion du sarment, où il est vert et fortement tordu, formant, avec le limbe de la feuille, un angle souvent obtus et quelquefois droit.

Fruits. — *Grappes*, très grandes et très rameuses, mesurant trente centimètres et plus de longueur, de forme cylindro-conique, très lâches et irrégulières ; pédoncule long, vert, pas très gros, non lignifié ; pédicelles longs, minces ; bourrelet bien marqué, à base large et bien aplatie. — *Grains*, très gros 18/23 — 19/25 et 22/27 millimètres aux deux axes, olivoïdes et de forme régulière, mais de grosseur irrégulière, très fermes ; peau épaisse et très résistante ; couleur rose, la plupart des grains prennent complètement la teinte rose, cependant d'assez nombreux grains conservent quelquefois une face verdâtre, quoique arrivés à maturité, lorsqu'ils sont peu exposés au soleil et à l'air ; ombilic apparent, pas toujours central ; pinceau mince, long, teinté de rose ; pruine abondante ; chair épaisse, résistante ; jus peu abondant, incolore, peu sucré, saveur plutôt fade. Graines en nombre très irrégulier, quelquefois une ou deux, souvent trois et même quatre ; de grosseur moyenne, courtes et irrégulières de forme ; bec court et fort ; chalaze très apparente ; raphé très marqué.

A. Tacussel et E. Zacharewicz.

ROMORANTIN

Synonymie. — Gros Pinot blanc de la Loire (*J. Guyot*, par erreur). — Dannery (dans quelques endroits, *Mathieu*).

Aire géographique et ampélographie comparée. — On ignore à peu près complètement l'origine de ce cépage. On pense généralement dans le Loir-et-Cher qu'il aurait été introduit vers 1830, à Villefranche-sur-Cher, par un viticulteur inconnu et que de là il se serait d'abord répandu aux environs de Romorantin, puis peu à peu dans tout le Loir-et-Cher. Mais il est à remarquer que ni Odart, ni Pulliat n'en parlent dans leurs écrits, et J. Guyot qui, l'un des premiers, le cite parmi les cépages du Loir-et-Cher, le considère comme synonyme du Gros Pinot blanc de la Loire, ou Chenin blanc. Il est probable que d'autres auteurs ont fait de même.

Le Romorantin a une aire géographique restreinte, elle ne s'étend guère au delà du Loir-et-Cher et encore est-il peu répandu dans le Vendômois. Par contre, il est commun dans les arrondissements de Blois et de Romorantin ; on le retrouve aussi dans l'Indre, l'Indre-et-Loire et même dans le Loiret, dans les cantons qui avoisinent le Loir-et-Cher. Mais il est possible qu'il soit cultivé ailleurs sous d'autres noms.

Le Romorantin a beaucoup de rapports avec le *Petit Dannezy* de l'Allier, si même il n'en est pas une sélection ou une forme modifiée dans quelques-unes de ses parties et de ses aptitudes. Les principales différences sont que dans le Dannezy les sarments sont plus dressés, ont les mérithalles plus longs avec des vrilles beaucoup moins développées, des feuilles moins luisantes en dessus, moins repliées en dessous, des grappes plus longuement pédonculées, plus petites ainsi que les grains ; la maturité enfin est plus tardive chez le Dannezy (2e époque facile), tandis que chez le Romorantin elle est de 1re ; enfin celui-ci est d'une plus grande production. Le Romorantin a aussi des rapports avec l'Aubin blanc de la Lorraine, il en a le port érigé, les entre-nœuds courts, les sarments rouges, les feuilles luisantes et boursoufflées, mais la grappe de l'Aubin est plus ramassée, plus compacte, non ailée, et les grains sont vert fumeux à la maturité. Le Romorantin a également des rapports avec le Chenin blanc, ou Pinot de la Loire, mais ce dernier est plus vigoureux, a un feuillage moins brillant et surtout des grappes plus grosses, plus serrées

BIBLIOGRAPHIE. — J. Guyot : Étude des vignobles de France (t. III, pp. 689, 690). — De Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (1887). — B. Fallot : Guide pratique de vinification à l'usage des viticulteurs de Loir-et-Cher (pp. 103-104, Blois, 1895). — B. Fallot : Étude sur la valeur des vins produits par les principaux cépages du département de Loir-et-Cher (Blois, 1895).

Romorantin

ROMORANTIN

Synonymie. — Gros Pinot blanc de la Loire (*J. Guyot*, par erreur). — Dannezy (dans quelques endroits, *Mathieu*).

Aire géographique et ampélographie comparée. — On ignore à peu près complètement l'origine de ce cépage. On pense généralement dans le Loir-et-Cher qu'il aurait été introduit vers 1830, à Villefranche-sur-Cher, par un viticulteur inconnu et que de là il se serait d'abord répandu aux environs de Romorantin, puis peu à peu dans tout le Loir-et-Cher. Mais il est à remarquer que ni Odart, ni Pulliat n'en parlent dans leurs écrits, et J. Guyot qui, l'un des premiers, le cite parmi les cépages du Loir-et-Cher le considère comme synonyme du Gros Pinot blanc de la Loire, ou Chenin blanc. Il est probable que d'autres auteurs ont fait de même.

Le Romorantin a une aire géographique restreinte, elle ne s'étend guère au delà du Loir-et-Cher et encore est-il peu répandu dans le Vendômois. Par contre, il est commun dans les arrondissements de Blois et de Romorantin ; on le retrouve aussi dans l'Indre, l'Indre-et-Loire et même dans le Loiret, dans les cantons qui avoisinent le Loir-et-Cher. Mais il est possible qu'il soit cultivé ailleurs sous d'autres noms.

Le Romorantin a beaucoup de rapports avec le *Petit Dannezy* de l'Allier, si même il n'en est pas une sélection ou une forme modifiée dans quelques-unes de ses parties et de ses aptitudes. Les principales différences sont que dans le Dannezy les sarments sont plus dressés, ont les mérithalles plus longs avec des vrilles beaucoup moins développées, les feuilles moins luisantes en dessus, moins repliées en dessous, des grappes plus longuement pédonculées, plus petites ainsi que les grains ; la maturité enfin est plus tardive chez le Dannezy (2e époque) tandis que chez le Romorantin elle est de 1re ; enfin celui-ci est d'une plus grande production. Le Romorantin a aussi des rapports avec l'Aubin blanc de la Lorraine, il en a le port érigé, les entre-nœuds courts, les sarments rouges, les feuilles luisantes et boursouflées, mais la grappe de l'Aubin est plus ramassée, plus compacte, non ailée, et les grains sont vert fumeux à la maturité. Le Romorantin a également des rapports avec le Chenin blanc, ou Pinot de la Loire, mais ce dernier est plus vigoureux, a un feuillage moins brillant et surtout des grappes plus grosses, plus serrées

BIBLIOGRAPHIE. — J. Guyot : Étude des vignobles de France (t. III, pp. 689, 690). — De Rovasenda : Essai d'une ampélographie universelle (1887). — B. Fallot : Guide pratique de vinification à l'usage des viticulteurs de Loir-et-Cher (pp. 103-104, Blois, 1895). — B. Fallot : Etude sur la valeur des produits par les principaux cépages du département de Loir-et-Cher (Blois, 1895).

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Romorantin

et il est à maturité plus tardive, à grains plus petits et portés sur des pédoncules plus longs ; enfin le Romorantin se rapproche aussi, dans son ensemble, du Tressaillier de l'Allier.

Culture et vinification. — Le Romorantin se plaît tout particulièrement sur les sols silico-argileux, silico-caillouteux ou argilo-caillouteux de la Sologne. Il entre en végétation d'assez bonne heure, un peu avant le Meslier du Gâtinais et mûrit près de huit jours plus tôt ; c'est dire qu'il appartient sous ce rapport à la 1re époque facile de Pulliat.

Le Romorantin, quoique d'une bonne production à taille courte, supporte bien une taille demi-longue et même longue. Nous l'avons vu chez M. Duchalais, près des Montils (Loir-et-Cher), avec une taille courte en gobelet, à trois petites cornes, mais avec plantation à 1 mètre et mise sur fil de fer, produire près de 100 hectolitres à l'hectare ; chez M. Trouard-Riolle, à Préblame, près Valençay (Indre), avec une taille longue en cordons et une bonne fumure, il est vrai, il arrive à produire plus de 120 hectolitres. On peut dire qu'en moyenne la production de ce cépage varie de 50 à 100 hectolitres.

En raison de la production élevée de cette vigne, des porte-greffes vigoureux lui conviennent tout particulièrement, tels sont le Riparia × Rupestris 3306, le Rupestris du Lot sur les terrains à sous-sols durs, le Mourvèdre × Rupestris et l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1. Le Solonis est aussi employé sur les parties trop humides.

Le Romorantin nous a paru d'une assez bonne résistance aux maladies cryptogamiques ; les traitements habituels contre l'Oïdium et le Mildiou suffisent pour le protéger contre ces deux maladies. La pourriture grise ne paraît pas non plus attaquer ses grappes d'une façon spéciale.

La vinification du Romorantin ne présente rien de particulier, on le traite comme tous les autres cépages blancs de la contrée. La vendange se fait généralement en une seule fois ; on foule les raisins, on les presse, et le moût est mis à fermenter soit dans des futailles, soit dans des cuves. Ses grappes, du poids moyen de 100 à 110 grammes, contiennent en moyenne de 100 à 110 grains, différant peu de grosseur les uns des autres, pesant par conséquent en moyenne environ 1 gramme chacun. Nous avons trouvé pour la composition moyenne de la grappe de 110 grammes :

Grains 102, pesant 102 grammes ; la rafle pesant 8, soit 92.7 % pour les grains et 7.3 % pour la rafle.

D'autre part, nous avons noté pour la composition moyenne d'un grain pesant 1 gramme :

Pellicule fraîche	0 gr 112,	soit 11.2 %
Pépins frais (deux)	0 gr 062,	— 6.2 %
Jus et pulpe	0 gr 826,	— 82.6 %

Pratiquement, M. Fallot, chimiste chef du Laboratoire agricole de Blois, a trouvé (moyenne de 4 essais) 75 kilog. de vin par 100 kilog. de vendange, de 69 à 75 pour l'Arbois, 76 pour le Meslier du Gâtinais et 70 pour le Gouais (un essai seulement). D'après ces chiffres, le Romorantin est donc d'une teneur assez élevée en jus et pulpe.

Voici également d'après les essais de M. Fallot la composition moyenne du moût de Romorantin comparée à celle d'autres cépages blancs cultivés dans le Loir-et-Cher.

NOM DES CÉPAGES	DENSITÉ au mutsimètre	RICHESSE en sucre	ACIDITÉ TOTALE en acide tartrique	VIGNOBLES
Romorantin	1074	167	14 gr.	Préblame (Indre). Saint-Claude-de-Diray. Fresnes et Seur (Sologne).
Meslier du Gâtinais	1068	151	13	Préblame, Seur.
Arbois	1076	172	8	Les Grouëts (Blois). Seur et Mont (Sologne).
Auvernat blanc	1081	186	12.6	Rilly.
Gouais	1060	130	12.1	Préblame.
Jurançon	1050	103	14	id.

D'après ce tableau, par sa richesse en sucre, le Romorantin occupe donc le troisième rang sur les six cépages les plus répandus dans le Loir-et-Cher. Quant à son vin, le tableau suivant, que nous empruntons aussi à M. Fallot, va nous montrer sa composition et sa valeur relative aux autres cépages blancs du Loir-et-Cher.

COMPOSITION PAR LITRE DES VINS BLANCS

PRODUITS PAR LES PRINCIPAUX CÉPAGES BLANCS DU LOIR-ET-CHER

CÉPAGES	ANNÉES de productions	ALCOOL en volume ° o	EXTRAIT SEC dans le vide	ACIDITÉ totale en acide sulfur.	MATIÈRES minérales totales	VIGNOBLES
Romorantin	1891	9.2	23.4	6.50	1.68	Préblame (Indre)
	1893	11.5	22.2	4.8	1.31	Saint-Claude-de-Diray.
	1894	7.8	27.7	9	1.79	Seur, Fresnes.
	Moyenne	9.5	24	6.7	1.59	
Arbois	1891	9.6	23.2	6.3	1.52	Les Grouëts.
	1892	9.6	21.8	5.2	1.36	
	1893	11.8	21.2	9	1.14	Seur et Mont (Sologne).
	1894	7.7	27.2	8.6	1.63	Les Montils.
	Moyenne	9.6	23.3	6.2	1.63	
Meslier du Gâtinais	1891	8.8	22.6	7	1.34	Préblame.
	1892	8.3	19.4	5.4	1.30	id.
	1893	10.5	20.1	4.8	1.18	Fresnes et Seur (Sologne)
	1894	7.3	27.2	9.2	2	Les Montils, Chaumont.
	Moyenne	8.7	22.3	6.8	1.46	
Pinot blanc	1893	11	30	4.8	1.10	Rilly.
	1894	6.5	28.6	9.9	2	Rives du Loir.
	Moyenne	8.2	29.3	7.4	1.55	
Gouais	1892	8.7	19	4.9	1.78	Préblame.

De l'examen de ce tableau il résulte que le Romorantin peut donner des vins contenant plus de 11° d'alcool, qu'il n'est dépassé sous ce rapport en général que par l'Arbois. Après le Pinot blanc ou Chardonnay, c'est le Romorantin qui a l'extrait sec le plus élevé. Son acidité dépasse celle de l'Arbois, du Meslier du Gâtinais et du Gouais, mais est en général inférieure à celle du Chardonnay. Le Romorantin fournit en somme un bon vin bouqueté et très fruité dans les bonnes années, tout en étant en général inférieur à celui de l'Arbois, mais supérieur à celui du Meslier du Gâtinais et du Gouais. Il est aussi inférieur à celui de l'Auvernat blanc ou Chardonnay, mais il rachète largement cette infériorité par sa plus grande production. Les analyses suivantes, qu'a bien voulu nous communiquer M. Fallot, montrent les variations de la composition du vin de Romorantin avec les années et les provenances.

VIN PRODUIT PAR LE CÉPAGE ROMORANTIN

ANNÉE	COMPOSITION PAR LITRE						
	Alcool.	Extrait sec à 100°	Extrait sec dans le vide.	Acidité totale.	Tartre.	Cendres.	Matières réductrices.
		grammes	grammes	grammes	grammes		
1898	10°2	18.6	»	6.0	2.7	2.1	1.1
1899	12.2	22.15	26.40	6.7	1.96	1.84	1.33
id.	10.2	13.90	21.80	4.69	0.59	1.76	1.16
id.	10.5	13.00	18.60	5.17	1.02	1.74	0.83
id.	13.5	19.50	23.60	6.90	2.03	1.58	1.04
id.	10.7	20.30	26.00	7.07	0.55	2.32	1.19
id.	10.0	14.70	»	4.97	2.86	1.86	0.79
id.	8.9	19.32	»	6.53	3.10	1.86	1.70
1900	9.8	15.80	»	5.14	3.03	»	»
1901	10.6	16.25	»	5.57	2.17	»	»
Moyenne....	10.66	17.35	23.28	5.87	2.00	1.67	1.14

Maturité 1re époque facile, une huitaine de jours environ avant le Meslier du Gâtinais. Raisins d'une bonne conservation sur les souches.

DESCRIPTION. — Souche, de moyenne vigueur, couverte d'une écorce assez finement feuilletée, lamelleuse ; enracinement assez puissant ; ramifications plutôt érigées qu'étalées.

Bourgeons, ovoïdes, pointus, moyens, d'abord rouge vineux puis brun rouge ; bourgeonnement blanc sur les deux faces, avec une petite teinte jaune et un peu de rouge dans le voisinage des dents des jeunes feuilles qui sont trilobées, à lobes pointus, très ouvertes à la base, presque droites ; stipules petites, roussâtres.

Rameaux, grêles, semi-érigés, cylindriques, un peu renflés aux nœuds, 9 à 10 mm, finement striés ; entre-nœuds rapprochés, 14 à 15 par mètre ; diaphragmes minces 1 à 1 1/2 mm et plans ; moelle fauve, assez abondante ; ces sarments à l'état herbacé verts ou vert rougeâtre, luisants, comme vernissés et pourvus de nombreuses glandes, rouge verdâtre ; à l'aoûtement brun cannelle ou brun rouge ; vrilles longues ou très longues, fortes, renflées à la base, longuement bifurquées, lisses, vert clair, à ramifications entières, se desséchant à la véraison.

Feuilles adultes, moyennes, orbiculaires, à peu près aussi larges que longues, 0 m 13 sur 0 m 13, faiblement trilobées, parfois sub-entières, les deux lobes supérieurs obtus; sinus supérieurs très peu profonds, environ 1/6 du demi limbe et très ouverts; sinus pétiolaire toujours ouvert en V; dentelure irrégulière, grossière, obtuse, mais dents assez longuement mucronées, glanduleuses; limbe bordé d'une petite marge jaune, à bords généralement repliés en dessous, ce qui donne à la feuille une forme en cuiller ou concave; face supérieure brillante, très glabre; l'inférieure tomenteuse, aranéeuse. — Pétiole glabre, cylindrique, à peine canaliculé en dessus, long d'à peine la moitié du limbe, grêle, rouge carminé ou rouge vineux ainsi que la base des principales nervures; celles-ci fines, mais bien dessinées.

Fruits. — *Grappes*, ordinairement deux par sarment, sortant des 2e et 3e nœuds; ces grappes moyennes (100 à 110 grammes), l'inférieure généralement ailée, avec un aileron bien détaché, parfois deux, la supérieure avec un aileron latéral court; pédoncule court, assez grêle, mais très renflé dans la partie fructifère, 3 à 4 centimètres de long; pédicelles robustes, verruqueux et fortement renflés à la base. — *Grains*, peu serrés, presque d'égale grosseur, petits, globuleux, c'est-à-dire en général plus larges que haut, 13 mm 5 sur 14 à 14 mm 5; ces grains se dorant à la maturité, devenant même un peu jaune rougeâtre ou bronzé sur les raisins très mûrs et exposés au soleil; peau lisse, avec ponctuations petites, roussâtres, peu nombreuses; point pistillaire petit, concave; pulpe vert clair, peu abondante; jus clair, acidulé, sucré, bien relevé. Graines 2 à 3, souvent 3, moyennes, 6 millimètres sur 3 mm 5 de diamètre; lobes du sommet peu détachés; chalaze large, concave et bien dessiné par un canal circulaire qui l'entoure; bec obtus, dirigé vers le dedans; raphé peu saillant.

P. Mouillefert.

Org Tokos

ORG TOKOS

Observations. — Pulliat a été l'introducteur en [illegible] de cette variété [illegible] ouvrage sur les *Raisins précoces pour le sol et le climat* [illegible] apporté de [illegible] M. Antoine Horwath donner accueil à Pécs (Hongrie) [illegible] Inconnue par nous [illegible] entous. N'ayant pu l'identifier avec aucune autre connue et décrite, [illegible] conserva le nom sous lequel elle figurait dans l'envoi qui nous fut fait.

Nous nous sommes livré à quelques recherches pour [illegible] [illegible] [illegible] sous un autre nom en Hongrie ; un instant nous avons pu supposer [illegible] *Langster weisser*, cépage blanc que M. H. Gœthe [illegible] présentant avoir quelque affinité avec la variété décrite par [illegible] que nous en trouvons dans le *Handbuch der Ampelographie*, p. 47 [illegible] ont des caractères communs dans la grappe, la forme, la couleur et le [illegible] elles se différencient nettement par les caractères tirés des feuilles qui [illegible] l'Org. tokos, vert foncé et recouvertes, sur la face inférieure, par un [illegible] tandis qu'elles sont glabres dans la variété qui nous occupe, et portent [illegible] quelques poils hérissés sur le parenchyme. Le rapprochement [illegible] n'a pas davantage possible.

Org. Tokos et Madeleine Célina n'étant pas [illegible] [illegible] quelque parenté, et nous annoncerons prochainement le premier. Madeleine *angevine*. C'est un cépage aux grappes lâches, cylindro-coniques, ailées, aux grains [illegible] ovoïdes, jaune clair, possédant une fine saveur de muscat et de [illegible] aux feuilles un peu épaisses, dont les bords sont souvent relevés, pourvu [illegible] fine et aigué comme celle des Muscats, lisses et glabres en dessus, avec quelques poils hérissés sur le parenchyme à la face inférieure. Cette vigne délourre de [illegible] et par conséquent [illegible] dans la catégorie des plus exposées à souffrir des [illegible] [illegible] maturité précoce ; sa défoliation est tardive.

Au point de vue cultural, l'Org. Tokos est une [illegible] [illegible] pour les [illegible] sur la production du raisin de table ; elle unit [illegible] des grappes et des grains une saveur des plus fines et des plus exquises aux grappes qui le plus souvent, [illegible] de grains pour n'avoir pas besoin du [illegible] [illegible] d'une opération [illegible] pour faire tomber quelques grains [illegible] [illegible] à gêner les autres dans [illegible] développement. Sa fertilité comme [illegible] [illegible], et la meilleure forme à [illegible]

BIBLIOGRAPHIE. — V. Pulliat, [illegible] (Montpellier, 1891).

Org Tokay

ORG TOKOS

Observations. — Pulliat a été l'introducteur en France de cette variété. Dans son ouvrage sur les *Raisins précoces pour le vin et la table*, il nous apprend qu'il l'a reçue de M. Antoine Horwath Junior, avocat à Pecs (Hongrie) ; c'est de lui-même que nous la tenons. N'ayant pu l'identifier avec aucune autre variété connue et décrite, Pulliat lui conserva le nom sous lequel elle figurait dans l'envoi qui lui fut fait.

Nous nous sommes livré à quelques recherches pour voir si ce cépage n'existerait pas sous un autre nom en Hongrie ; un instant nous avons pu espérer le rapprocher de l'*Augster weisser*, cépage blanc que M. H. Gœthe nous indiquait récemment comme pouvant avoir quelque affinité avec la variété décrite par Pulliat ; mais d'après la description que nous en trouvons dans le *Handbuch der Ampelographie*, p. 37, si les deux variétés ont des caractères communs dans la grappe, la forme, la couleur et la saveur du grain, elles se différencient nettement par les caractères tirés des feuilles qui sont, dans l'Augster weisser, vert foncé et recouvertes, sur la face inférieure, par un épais feutrage blanc, tandis qu'elles sont glabres dans la variété qui nous occupe, et portent également en dessous quelques poils hérissés sur le parenchyme. Le rapprochement avec le *Silberweiss* n'est pas davantage possible.

Si Org Tokos et Madeleine Céline n'étaient pas nés si loin l'un de l'autre, nous dirions qu'ils ont quelque parenté, et nous nommerions volontiers le premier *Madeleine musquée*. C'est un cépage aux grappes lâches, cylindro-coniques, ailées, aux grains sur-moyens, ovoïdes, jaune clair, possédant une fine saveur de muscat et de fleur d'oranger, aux feuilles un peu épaisses, dont les bords sont souvent relevés, portant une denture fine et aiguë comme celle des Muscats, lisses et glabres en dessus, avec quelques poils hérissés sur le parenchyme à la face inférieure. Cette vigne débourre de bonne heure, et par conséquent figure dans la catégorie des plus exposées à souffrir des gelées tardives au printemps. Elle a une maturité précoce ; sa défoliation est tardive.

Au point de vue cultural, l'Org Tokos est une vigne digne de figurer parmi les meilleures pour la production du raisin de table ; elle unit en effet la beauté des grappes et des grains à une saveur des plus fines et des plus exquises ; ses grappes ont, le plus souvent, assez peu de grains pour n'avoir pas besoin du ciselage, ou seulement d'une opération discrète pour faire tomber quelques grains petits ou mal placés, et gênant les autres dans leur développement. Sa fertilité comme sa vigueur sont modérées, et la meilleure forme à lui

---

BIBLIOGRAPHIE. — V. Pulliat : Les Raisins précoces pour le vin et la table (Montpellier, 1897).

donner est le cordon Thomery ou la palmette verticale de 2 à 3 mètres de développement, suivant le porte-greffe et la fertilité du sol. C'est dans les terrains caillouteux, de couleur foncée et chauds, que l'Org Tokos développe toutes les qualités qui nous le font apprécier comme l'un des meilleurs raisins de table. Aux chaudes expositions, même, nous pensons que la pellicule de son grain est susceptible de prendre assez de consistance pour supporter sans s'écraser l'emballage, et en faire un raisin d'exportation précieux, les variétés musquées précoces n'étant pas nombreuses. Les milieux humides ne lui conviennent pas; il y contracte rapidement les maladies cryptogamiques qui déprécient son feuillage et son fruit : l'*Oïdium* l'attaque énergiquement et fait vite perdre à ses fruits leur valeur marchande, et les *Botrytis* et *Penicillium* réduisent rapidement sa récolte à néant. C'est pourquoi cette variété doit être cultivée en espalier, à l'appui des murs, et sous les auvents mettant ses fruits et son feuillage à l'abri de l'humidité. Les guêpes aussi menacent ses grains, plus encore que ceux des autres variétés précoces, à cause de la saveur musquée spéciale qui semble beaucoup leur plaire. Les raisins destinés à la vente doivent donc être protégés de bonne heure, par des sacs où on doit les enfermer aussitôt que la véraison commence. En prenant cette précaution, et, d'autre part, en garantissant les grappes de la pluie, surtout pendant la phase de maturation, elles se conservent longtemps, et avec tout leur aspect séducteur. D'ailleurs, comme pour toutes les variétés précoces, les fruits de celles-ci devront être livrés au marché aussitôt que possible, et il n'y a aucun intérêt à en prolonger la durée sur les souches; au contraire, il vaut mieux, en utilisant les chaudes expositions, les faire évoluer rapidement, et leur permettre d'emmagasiner dans le temps minimum la somme de calorique indispensable pour le développement intégral de leurs qualités, et pouvoir les livrer au marché aussitôt que possible. Il semble même qu'une température élevée soit indispensable pendant la phase de maturation pour que la fine saveur et le parfum du fruit se développent; de là une nouvelle raison pour cultiver l'Org Tokos aux meilleures expositions, et autant que possible en espalier, en formes élevées mettant les grappes loin du sol et de l'humidité.

DESCRIPTION. — Souche, de vigueur moyenne, formant assez rapidement un gros tronc recouvert d'une écorce grossière, se levant en écailles.

Bourgeons, gros, coniques, enveloppés dans des écailles fauve brunâtre pendant le repos de la végétation, apparaissant avec une couleur rousse au débourrement, après la chute des écailles extérieures; bourgeonnement vert clair, un peu roussâtre, légèrement tomenteux; jeunes feuilles blanches, tomenteuses au sortir du bourgeon, vert jaunâtre très clair, avec mélange d'un peu de grenat, quinquelobées, à lobes aigus, luisantes sur les deux faces, et couvertes d'un très léger tomentum émané du bourgeon.

Rameaux, sarments de longueur et grosseur moyennes, érigés, à section un peu ovale, présentant un côté aplati; glabres à l'état herbacé, sauf à l'extrême pointe où ils portent quelques fils laineux émanés du bourgeon, de teinte vert clair, et vineux violacé clair dans leur région inférieure surtout; cette même teinte se voit sur les pétioles des feuilles; sarments aoûtés, aplatis, de couleur fauve clair; mérithalles longs, finement striés; nœuds très apparents, de couleur plus foncée; diaphragmes biconcaves, minces, 1 mm 1/2 à 2 millimètres au plus; vrilles peu nombreuses, caduques; moelle abondante; bois tendre.

Feuilles, petites, à cinq lobes aigus, sensiblement aussi longues que larges; sinus supérieurs et inférieurs bien marqués, assez profonds; sinus pétiolaire en lyre, avec tendance à se fermer dans les feuilles adultes; limbe ayant une tendance marquée à se creuser en cuvette, mince, d'un vert franc, glabre, lisse et peu luisant à la face supérieure, vert clair mat à la face inférieure, avec des poils hérissés sur le parenchyme; dents inégales, petites et aiguës comme dans les Muscats en général; nervures vert jaunâtre, bien apparentes sur les deux faces du limbe, recouvertes de poils hérissés en dessous. — Pétiole sensiblement aussi long que la nervure médiane, vert clair, légèrement strié de vineux violacé, assez fort et glabre, faisant un angle obtus avec le limbe et un angle aigu avec le sarment; feuilles se maculant de jaune à la véraison.

Fruits. — *Grappes*, situées au 4e, 5e nœud, pendantes à l'extrémité d'un long pédoncule, moyennes, cylindro-coniques, ailées, aux grains peu serrés, longues en moyenne de 12 à 15 centimètres, sur 8 à 9 de large à l'épaulement, et pesant en moyenne 240 à 250 grammes; pédoncule très long, assez fort, de teinte violet vineux, ligneux parfois à la base, mais le plus souvent herbacé, même à la maturité; rafle assez grosse, vert pâle, aux ramifications assez longues au sommet, dans les ailes, et courtes à la base; pédicelles courts et grêles; bourrelet trapu et verruqueux; pinceau bien adhérent, grêle et assez long, de teinte vert jaunâtre. — *Grains*, gros, assez réguliers de volume et de forme, pesant en moyenne 2 gr. 2, avec un poids maximum de 4 grammes, mesurant 18 à 20 millimètres de long sur 16 à 17 de large, prenant à la maturité une belle teinte jaune doré, translucide à la maturité; peau mince, mais assez élastique, recouverte d'une pruine blanche discrètement répartie, et donnant au grain un aspect des plus séduisants; ombilic très apparent, assez régulièrement placé au sommet du grain; jus abondant, très sucré et aromatisé d'un parfum et d'une saveur de muscat et de fleur d'oranger, mais à la pleine maturité seulement; pépins peu nombreux, 1, 2 par grain, courts, trapus, verts, jaspés de brun.

E. Durand.

LIADA

Observations. — Le *Liada* est un des meilleurs cépages de la région médéenne; il y est encore assez répandu dans les vignobles européens, où on ne lui reproche que son peu de fertilité. Le Liada est un des plants indigènes qui conviennent pour faire des vins blancs dans la région montagneuse où il acquiert le plus de sucre et de bouquet. Le raisin de Liada, très doré, peut, dans les premiers jours d'octobre, donner à Médéa des vins blancs titrant 15° d'alcool. On a parfois confondu avec le Liada des grappes de Farana, présentant des grains petits et presque tous sans pépins. Cette forme de Farana est commune en Kabylie; ces raisins se présentent ainsi sur les ceps non taillés qui sont fréquents chez les indigènes. Bien que Liada ne soit pas un raisin à chair ferme, il peut devenir un excellent raisin sec, très sucré et agréablement parfumé. Le Liada peut se cultiver en souche basse avec le Farana, il n'est pas l'objet de grandes plantations en raison de la très grande irrégularité de son rendement; certaines années il coule complètement.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; port érigé; tronc fort, à écorce épaisse et grossière.

Bourgeons, petits, pointus, simples, ovoïdes, à écailles fines, à débourrement précoce et d'un brun jaunâtre.

Rameaux, longs, sinueux, gros, à mérithalles moyens; nœuds saillants; très glauques et pruineux, vaguement striés et d'une teinte brun jaunâtre terne à l'aoûtement; vrilles discontinues, bifurquées, plutôt grêles.

Feuilles, grandes, bullées, plus larges que longues, à cinq lobes, les sinus latéraux supérieurs profonds, les inférieurs profonds ou faiblement marqués; sinus pétiolaire profond et presque fermé; face supérieure vert foncé, l'inférieure vert clair, revêtue d'un duvet fin, aranéeux; deux séries de dents. — Pétiole long, clair, parfois teinté de rose à la base.

Fruits. — *Grappes*, longues, moyennes ou grosses, ramifiées, composées de grains inégaux mais également mûrs; pédoncule long, grêle, tendre, jaune clair; bourrelet peu développé; avec verrues peu apparentes. — *Grains*, gros et petits, les gros sub-sphériques, les petits sub-ovoïdes; peau mince, dorée jaune, mais paraissant blanche par la pruine abondante; pulpe fondante; jus très sucré, à saveur fine; graines, 1-2, moyennes, aplaties, larges, à bec court, chalaze circulaire, raphé saillant.

Dr L. Trabut.

A Kreijden

Linda

LIADA

Observations. — Le *Liada* est un des meilleurs cépages de la région médéenne; il y est encore assez répandu dans les vignobles européens, où on ne lui reproche que son peu de fertilité. Le Liada est un des plants indigènes qui conviennent pour faire des vins blancs dans la région montagneuse où il acquiert le plus de sucre et de bouquet. Le raisin de Liada, très doré, peut, dans les premiers jours d'octobre, donner à Médéa des vins blancs titrant 15° d'alcool. On a parfois confondu avec le Liada des grappes de Farana, présentant des grains petits et presque tous sans pépins. Cette forme de Farana est commune en Kabylie; ces raisins se présentent ainsi sur les ceps non taillés qui sont fréquents chez les indigènes. Bien que Liada ne soit pas un raisin à chair ferme, il peut devenir un excellent raisin sec, très sucré et agréablement parfumé. Le Liada peut se cultiver en souche basse avec le Farana, il n'est pas l'objet de grandes plantations en raison de la très grande irrégularité de son rendement; certaines années il coule complètement.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; port érigé; tronc fort, à écorce épaisse et grossière.

Bourgeons, petits, pointus, simples, ovoïdes, à écailles fines, à débourrement précoce et d'un brun jaunâtre.

Rameaux, longs, sinueux, gros, à mérithalles moyens; nœuds saillants; très glauques et pruinés, cannelés striés et d'une teinte brun jaunâtre terne à l'août; vrilles discontinues bifurquées plutôt grêles.

Feuilles, grandes, bullées, plus larges que longues, à cinq lobes, les sinus latéraux supérieurs profonds, les inférieurs profonds ou faiblement marqués; sinus pétiolaire profond et presque fermé; face supérieure vert foncé, l'inférieure vert clair, revêtue d'un duvet fin, aranéeux; deux séries de dents. — Pétiole long, clair, parfois teinté de rose à la base.

Fruits. — *Grappes*, longues, moyennes ou grosses, ramifiées, composées de grains inégaux mais également mûrs; pédoncule long, grêle, tendre, jaune clair; bourrelet peu développé; avec verrues peu apparentes. — *Grains*, gros et petits, les gros sub-sphériques, les petits sub-ovoïdes; peau mince, dorée jaune, mais paraissant blanche par la pruine abondante; pulpe fondante; jus très sucré, à saveur fine; graines, 1-2, moyennes, aplaties, larges, à bec court, chalaze circulaire, raphé saillant.

Dr L. Trabut.

A. Kreijder

Liada

A. Kreyder

Imp. J. CHAMPENOIS, Paris

Amessasse

AMESSASSE

Observations. — Ce raisin [illegible] prédestinément cette variété que [illegible] qui signifie raisin blanc. D'après [illegible] *Aguarnat*, j'ai trouvé la dénomination [illegible] ces raisins pour la cuve, soit à [illegible]

L'Amessasse n'est pas soumise [illegible] il ne reçoit aucune taille. Depuis quelques années [illegible] aux Européens qui en font un excellent vin blanc. [illegible] quelques pieds d'Amessasse se [illegible]

Le vin d'Amessasse a beaucoup [illegible] *Tzourine bun Afarcal*, il est plus [illegible] est mêlé au *Tzourine bun Afarcal* ou *Mourral*, au [illegible] blancs; l'ensemble fait un excellent vin blanc.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, généralement disposée sur des arbres élevés [illegible] assez gros, peu élevé.

Bourgeons, gros, comprimés, à pointe bien détachée, simples; à jeunes grappes de fleurs d'un vert laqué de rouge sale, apparaissant plutôt tardivement.

Rameaux, longs, forts, sinueux, à nombreuses ramifications; mérithalles plutôt [illegible] finement striés, à bois dur et aoûté par abondance d'une teinte jaune clair et [illegible] vrilles fortes, bi et triburquées.

Feuilles, grandes, à cinq lobes, les sinus latéraux supérieurs peu [illegible] ouverts, dents grandes, mucronées, aiguës, convexes; face supérieure glabre, [illegible] pourvue de quelques poils [illegible] sur les nervures; face inférieure [illegible] glanduleuses se détachant isolément. — Pétiole long et fort, [illegible]

Fruits. — *Grappes* [illegible] pédicelles courts, beaucoup gros, assez [illegible] moyens, 20 c/m sur 16 c/m [illegible] pour mûrir, [illegible] pulpe fondante, très juteuse, sucrée et acidulé, [illegible] bec fin, très court, cheveux allongés.

AMESSASSE

Observations. — Ce raisin est assez répandu dans la région de Fort-National et c'est probablement cette variété que Pulliat a décrit sous le nom de *Tizourine*, ou *Mellal*, qui signifie raisin blanc. D'après le même auteur, ce cépage serait aussi appelé *El Kherin Agourou*. J'ai trouvé la dénomination d'Amessasse employée par les Kabyles qui apportent ces raisins pour la vente, soit à Fort-National, soit à Tizi-Ouzou.

L'Amessasse n'est pas soumis à une culture régulière, il croît sur les arbres des ravins, il ne reçoit aucune taille. Depuis quelques années, il est récolté avec soin pour être vendu aux Européens qui en font un excellent vin blanc. A la Station botanique de Rouiba, quelques pieds d'Amessasse se comportent bien à la taille courte.

Le vin d'Amessasse a beaucoup d'analogie avec celui de la Clairette égreneuse, ou *Tizourine bou Afrarat*, il est plus bouqueté. Généralement, à Fort-National, l'*Amessasse* est mêlé au *Tizourine bou Afrarat*, au *Moumid*, au *Farana* et à quelques autres cépages blancs; l'ensemble fait un excellent vin blanc.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse, généralement disposée sur des arbres élevés; tronc gros; port érigé.

Bourgeons, gros, comprimés, à pointe bien détachée, simples; à jeunes grappes de fleurs d'un vert lavé de rouge sale, apparaissant plutôt tardivement.

Rameaux, longs, forts, sinueux, à nombreuses ramifications; mérithalles plutôt courts, finement striés, à bois dur et moelle peu abondante; d'une teinte jaune roux clair et terne; vrilles fortes, bi et trifurquées.

Feuilles, grandes, à cinq lobes, les sinus latéraux supérieurs profonds; sinus pétiolaire ouverts; dents grandes, inégales, aiguës, mucronées; face supérieure glabre, rarement pourvue de quelques poils aranéeux sur les nervures; face inférieure avec des poils aranéeux se détachant facilement. — Pétiole long et fort, à angle obtus avec le limbe.

Fruits. — *Grappes*, courtes, moyennes, serrées; pédoncule long et souvent très long; pédicelles courts; bourrelet gros, avec verrues apparentes; pinceau petit. — *Grains*, moyens, 20 mm sur 16 mm, ovoïdes; peau mince, verte, puis dorée, pruine assez abondante; pulpe fondante, très juteuse, sucrée et acide, saveur agréable; graines, 3-4, moyennes, à bec fin, très court, chalaze allongée.

Dr L. Trabut.

TOOMALET

Synonymie. — Gandoul (*Pulliat*). — Aneb ed dib (Raisin de chacal), Taamalet.

Observations. — Ce cépage n'est répandu que dans l'Oranie, plus spécialement à Mascara et à Tlemcen ; il est assez fréquent dans les cultures des Européens, concurremment avec le Farana et il donne un jus assez sucré, acidulé et parfumé pour qu'il soit un bon élément des vins blancs de ces régions. Le Toomalet a un aspect très particulier, ses feuilles sont assez coriaces et d'un vert très foncé, la grappe est d'un jaune d'or roux peu ordinaire. Le Toomalet se comporte bien en vigne basse et paraît produire régulièrement et se montre assez résistant aux maladies.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; port étalé ; tronc gros, à forte écorce.

Bourgeons, gros, trapus, simples et parfois doubles, à écailles épaisses, d'un brun vineux terne.

Rameaux, assez longs, grêles, droits, peu ramifiés ; mérithalles longs, finement striés ; nœuds peu proéminents ; bois de dureté moyenne, à moelle plutôt épaisse, d'un rouge vineux à l'état herbacé, d'un rouge brun à l'aoûtement ; vrilles grêles, courtes, envinées.

Feuilles, assez grandes, coriaces, d'un vert foncé, presque orbiculaires ; quinquelobées ; sinus pétiolaire peu ouvert ; sinus supérieurs assez profonds, fermés ; sinus inférieurs peu marqués ou nuls ; dentelure obtuse, peu profonde, irrégulière ; face supérieure glabre, légèrement boursouflée, l'inférieure duveteuse, avec poils lanugineux, floconneux, abondants. — Pétiole court, grêle, enviné, à angle obtus avec le limbe.

Fruits. — *Grappes*, moyennes, ailées, lâches surtout à la base, cylindro-coniques ; pédoncule long ; pédicelles longs et grêles, vert clair et rosés. — *Grains*, sub-globuleux, moyens ; chair un peu ferme, juteuse, sucrée et un peu astringente ; peau assez épaisse, dure, jaune doré roux à maturité.

Dr L. Trabut.

BIBLIOGRAPHIE. — V. Pulliat : Les vignobles d'Algérie (p. 153).

Chasselas

TOOMALET

Synonymie. — Gandoul. *Pulliat*. — Aneb ed dib Raisin de chacal, Taamalet.

Observations. — Ce cépage n'est répandu que dans l'Oranie, plus spécialement à Mascara et à Tlemcen; il est assez fréquent dans les cultures des Européens, concurremment avec le Farana et il donne un jus assez sucré, acidulé et parfumé pour qu'il soit un bon élément des vins blancs de ces régions. Le Toomalet a un aspect très particulier; ses feuilles sont assez coriaces et d'un vert très foncé, la grappe est d'un jaune d'or roux peu ordinaire. Le Toomalet se comporte bien en vigne basse et paraît produire régulièrement et se montre assez résistant aux maladies.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; port étalé; tronc gros, à forte écorce.

Bourgeons, gros, trapus, simples et parfois doubles, à écailles épaisses, d'un brun vineux terne.

Rameaux, assez longs, grêles, droits, peu ramifiés; mérithalles longs, finement striés; nœuds peu proéminents; bois de dureté moyenne, à moelle plutôt épaisse, d'un rouge vineux à l'état herbacé, d'un rouge brun à l'aoûtement; vrilles grêles, courtes, envinées.

Feuilles, assez grandes, coriaces, d'un vert foncé, presque orbiculaires; quinquelobées; sinus pétiolaire peu ouvert; supérieurs assez profonds, fermés; sinus inférieurs peu marqués ou nuls; dentelure obtuse, peu profonde, irrégulière; face supérieure glabre, légèrement boursouflée, l'inférieure duveteuse, avec poils lanugineux, floconneux, abondants. — Pétiole court, grêle, enviné, à angle obtus avec le limbe.

Fruits. — *Grappes*, moyennes, ailées, lâches surtout à la base, cylindro-coniques; pédoncule long; pédicelles longs et grêles, vert clair et rosés. — *Grains*, sub-globuleux, moyens; chair un peu ferme, juteuse, sucrée et un peu astringente; peau assez épaisse, dure, jaune doré roux à maturité.

Dr L. Trabut.

BIBLIOGRAPHIE. — V. Pulliat : Les vignobles d'Algérie (p. 153).

A Kreijder

imp. A. CHAMPENOIS, Paris

Taamalet

A. Kreÿder

Imp. F. CHAMPENOIS. Paris

Clairette musquée Talabot

Clavelle muscat Tabalot

CLAIRETTE MUSQUÉE TALABOT

Synonymie. — Muscat Talabot.

Observations. — Cette variété fut obtenue par Besson père, l'habile semeur de Marseille, qui la mit au commerce en 1864 sous le nom de *Clairette musquée Talabot*. Le nom de *Muscat Talabot* serait plus exact que celui de Clairette. En effet, le caractère principal des Clairettes réside dans la forme du grain, qui doit, comme celui du type, être invariablement olivoïde et plutôt petit, le grain olivoïde et gros étant la caractéristique des Olivettes. Son goût finement musqué la range sans discussion dans la tribu des Muscats.

Le Muscat Talabot est le seul parmi tous les Muscats blancs pouvant être cultivé à air libre sous le climat de Paris; mais ses grains affectent la forme ellipsoïde, tous les autres sont sphériques; il est le seul également produisant des grappes sur-moyennes, de maturité facile. Son seul défaut est d'être plutôt irrégulier dans la grosseur de ses grains; mais, comme ceux-ci sont serrés, et qu'il est nécessaire de les ciseler, leur uniformité de grosseur peut être obtenue par un opérateur habile.

M. E. Durand, directeur de l'École d'agriculture d'Écully, a remarqué cette variété depuis longtemps déjà, pour la finesse de son goût, la beauté de la grappe, et sa fertilité soutenue, dit-il?... Il ne trouve aux grappes qu'un seul défaut, c'est celui de posséder un pédoncule un peu trop cassant à l'automne. Les ciseleurs qui ont toujours tendance à relever les grappes doivent donc éviter ce mouvement de bascule pour ce cépage. M. Besson fils, de Marseille, le cultive en assez nombreux exemplaires et trouve sur le marché de cette ville, grâce à son goût musqué très parfumé, un écoulement très facile de ses produits.

Cette variété possède donc toutes les qualités nécessaires pour figurer, non seulement dans les collections d'amateurs, mais encore dans les cultures de vignes à raisins de table, situées à proximité d'importants centres de consommation, car la finesse de sa peau n'en permet pas l'expédition à longue distance.

Sa culture en plein champ est possible dans le Centre Nord et même sous le climat de Paris. A cette latitude cependant, l'espalier orienté soit est, soit sud, est nécessaire pour le préserver contre la pourriture à laquelle il est assez sensible. Cultivé en plein champ, la taille en cordons et sa conduite sur fils de fer s'imposent. A Écully, le cordon unilatéral de 1 m 50 à 2 mètres de développement lui suffit, car sa vigueur n'est pas excessive. A

BIBLIOGRAPHIE. — Besson, E. Salomon : Catalogue.

l'espalier, la forme qui semblerait préférable, pour une fructification régulière, serait le cordon dit à la Thomery.

Quel que soit le genre de culture adopté, elle demande à être greffée sur variétés plutôt vigoureuses, et autant que possibles fertiles, qui stimuleront sa fertilité naturelle, modérémment régulière. Elle est assez résistante aux maladies cryptogamiques, les traitements ordinaires suffisent pour l'en préserver. Ainsi que nous le disions plus haut, sa résistance à la pourriture est faible, aussi doit-elle être proscrite des terrains à stations humides.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; tronc fort; port érigé; écorce ordinaire, mais modérément rugueuse, se détachant facilement en plaquettes.

Bourgeons, à débourrement plutôt tardif; avant de s'ouvrir, les grappes s'allongent en très fortes spatules, de couleur rouge brique sale et brillantes, puis s'allongent encore en devenant grenat brillantes, mais sans s'ouvrir, de sorte que les jeunes bourgeons ont déjà une assez grande longueur avant que les fleurs n'apparaissent; jeunes bourgeons plutôt faibles, peu gros à la base, peu pointus; — jeunes feuilles quinquelobées, aux sinus supérieurs peu apparents; page supérieure grenat, brillante, avec nombreux flocons laineux, de couleur rouge brique sale; dents longues et bien détachées, de couleur vert foncé brillant, nuancé grenat; page inférieure grenat, mais moins brillante, avec limbe glabre, aux nervures laineuses; — grappes de fleurs apparaissant tardivement, avec un duvet grenat filamenté blanc à leur extrémité.

Rameaux, allongés, forts, non sinueux; — jeunes rameaux assez forts à la base, prismatiques au toucher, souples, légèrement duveteux et se teintant de bonne heure couleur grenat du côté du soleil, deviennent avant la maturation des fruits de couleur rouge brique sale sur fond vert jaunâtre; à l'aoûtement, la teinte est à fond havane très clair, toutefois un peu jaunâtre tendant au rouge aux nœuds; — mérithalles de longueur moyenne, plus courts à la base, légèrement rugueux, non pruineux, non luisants; stries bien délimitées, peu profondes, légèrement aplaties; bois assez dur, vert clair à l'intérieur; canal médullaire assez développé; nœuds assez renflés, comprimés dans le sens opposé à l'aplatissement des mérithalles; diaphragmes de faible épaisseur; — vrilles discontinues, de couleur vert jaunâtre, moyennes de force, assez longues, bifurquées.

Feuilles, de grandeur ordinaire et moyenne, plus larges que longues, assez épaisses, résistantes au froissement; parenchyme ne cassant pas à l'automne; étroites du côté de l'insertion au rameau; — sinus supérieurs quelquefois rudimentaires, plus souvent profonds en U comme ceux latéraux secondaires, ceux-ci fermés à leur extrémité, les autres ouverts; le sinus pétiolaire ouvert, sauf quand les sinus supérieurs sont peu profonds il se trouve alors fermé à son extrémité; lobes bien développés, terminés par une dent longue et aiguë; limbe ni bullé, ni gaufré; — page supérieure vert foncé, lisse et glabre; page inférieure plus claire et aux divisions du limbe légèrement pileuses; deux séries de dents étroites ou plus larges de base, et dans ce cas légèrement aiguës, léger mucron de couleur plus clair; nervures peu fortes, assez proéminentes, jaunâtres. — Pétiole long, de force ordinaire, fortement renflé, presque entièrement couvert de cannelures d'un rouge vineux. Les feuilles se colorent en jaune d'assez bonne heure, la teinte débutant sur les bords des lobes; elles meurent vert pâle sale tacheté de jaune, et au pétiole entièrement couleur lie de vin.

Fruits. — *Grappes*, presque toujours insérées à partir du 4e nœud, et rarement deux sur le même sarment, de grosseur sur-moyenne et quelquefois grosses, ailées, non aileronnées, à ramifications supérieures développées, allongées, épaisses et obtuses au sommet, de forme cylindrique après les ramifications supérieures, amples, tassées mais sans excès; pédoncule gros et méplat, long ou très long, cassant à l'état herbacé, vert jaunâtre, pourpré comme la rafle, non renflé à sa base, renflé au point supposé d'insertion de l'aileron, se lignifiant; pédicelles non ramassées, mais grêles; bourrelet assez gros, à verrues peu nombreuses, de couleur vert d'eau, les grains s'en séparent assez facilement, abandonnant un long pinceau, de couleur vert d'eau. — *Grains*, de deux grosseurs, moyens et gros, dans les proportions de 2 à 3, de forme ellipsoïde, à couleur ambrée à maturité, pruine peu épaisse, sans lenticelles, luisants sous cette pruine et possédant sur la peau de nombreux points rouge foncé; stigmate apparent, assez ferme; peau peu épaisse, élastique; pulpe fondante, non adhérente à la peau; jus abondant, légèrement verdâtre; saveur sucrée, ne prend qu'à complète maturité, et ce comme la plupart des Muscats, son goût finement musqué; 4 à 5 pépins moyens par grain.

E. et R. Salomon.

FERDINAND DE LESSEPS

Observations. — Dans son ouvrage, *Mille variétés de vignes*, Pulliat assigne à ce cépage la Belgique comme origine. Il le reçut de M. de Middeleer, de la Société Linéenne de Bruxelles, qui lui dit être un semis de M. Van Hout, obtenu d'un pépin d'*Isabelle*.

D'autre part, A.-F. Barron, directeur des Jardins de la Société royale d'horticulture d'Angleterre, le donne comme un semis de M. Pearson, obtenu d'un croissement entre le Chasselas doré (*Royal Muscadine*) et l'Isabelle (*Strawberry grape*). Tout nous engage à partager l'opinion de Barron. Le Ferdinand de Lesseps fut étudié à Chiswick et il obtint de la Société royale d'horticulture de Londres un certificat de mérite, en 1870. Pearson était un semeur distingué et dès qu'il eut créé cette nouvelle variété il s'en servit pour en obtenir de nouvelles : *Golden Queen* et *Mrs Pearson* sont issus toutes deux d'un croissement du Ferdinand de Lesseps avec Black Alicante. M. de Middeleer, cité par V. Pulliat, le reçut de M. Van Hout qui lui-même l'avait reçu d'Angleterre. Telle est la raison de la soi-disant origine belge de cette variété.

Le Ferdinand de Lesseps, quoique sa saveur particulière plaise beaucoup aux palais anglo-saxons, n'est cultivé en Angleterre qu'à titre de curiosité. Ses grappes sont trop peu volumineuses et ses grains trop petits pour que les cultivateurs anglais lui aient accordé une place importante parmi les raisins d'apparat, uniquement cultivés dans leurs serres.

C'est dans l'espoir d'arriver à obtenir des grappes plus volumineuses, à grains plus gros, avec la saveur particulière du Ferdinand de Lesseps, que M. Pearson le fit intervenir dans la création des deux variétés *Golden Queen* et *Mrs Pearson*, citées plus haut. Son espoir fut déçu ; Golden Queen a la saveur simple du Chasselas ; Mrs Pearson est bien musqué, mais sans l'arrière-goût de framboise qui caractérise le Ferdinand de Lesseps.

Les feuilles de ce dernier cépage ne rappellent en rien celles de l'Isabelle, elles ont les lobes et les sinus bien formés comme celles du Chasselas, mais sont rugueuses au toucher. Les raisins conservent, au contraire, l'aspect des produits du Labrusca, comme eux ils possèdent une pruine épaisse et la peau verte sous cette pruine. Leur goût légèrement framboisé n'est pas désagréable, il est au contraire plutôt finement relevé. M. Mathiasz, de Keskémet (Hongrie), auquel nous l'envoyâmes alors qu'il était intendant des domaines du Cte Andrassy, le classe dans les raisins exquis, aussi l'a-t-il chaudement recommandé

BIBLIOGRAPHIE. — Pulliat : Mille variétés de vignes. — A.-F. Barron : Vines and vine culture. — E. Salomon : Catalogue. — Mathiasz (Keskemèt, Hongrie) : Catalogue.

Ferdinand de Lesseps

FERDINAND DE LESSEPS

Observations. — Dans son ouvrage, *Mille variétés de vignes*, Pulliat assigne à ce cépage la Belgique comme origine. Il le reçut de M. de Middeleer, de la Société horticole de Bruxelles, qui lui dit être un semis de M. Van Hout, obtenu d'un pépin d'Isabelle.

D'autre part, A.-F. Barron, directeur des Jardins de la Société royale d'horticulture d'Angleterre, le donne comme un semis de M. Pearson, obtenu d'un croisement entre le Chasselas doré (*Royal Muscadine*) et l'Isabelle (*Strawberry grape*). Tout nous engage à partager l'opinion de Barron. Le Ferdinand de Lesseps fut étudié à Chiswick et lui valut de la Société royale d'horticulture de Londres un certificat de mérite, en 1870. L'obtenteur était un semeur distingué et dès qu'il eut créé cette nouvelle variété il s'en servit pour en obtenir de nouvelles : *Golden Queen* et *Mrs Pearson* sont issus toutes deux d'un croisement du Ferdinand de Lesseps avec Black Alicante. M. de Middeleer, cité par Viala, le reçut de M. Van Hout qui lui-même l'avait reçu d'Angleterre. Telle est la raison de la soi-disant origine belge de cette variété.

Le Ferdinand de Lesseps, quoique sa saveur particulière plaise beaucoup aux palais anglo-saxons, n'est cultivé en Angleterre qu'à titre de curiosité. Ses grappes sont trop peu volumineuses et ses grains trop petits pour que les cultivateurs anglais lui aient accordé une place importante parmi les raisins d'apparat, uniquement cultivés dans leurs serres.

C'est dans l'espoir d'arriver à obtenir des grappes plus volumineuses, à grains plus gros, avec la saveur particulière du Ferdinand de Lesseps, que M. Pearson le fit intervenir dans la création des deux variétés *Golden Queen* et *Mrs Pearson*, citées plus haut. Son espoir fut déçu ; Golden Queen a la saveur simple du Chasselas ; Mrs Pearson est bien musqué, mais sans l'arrière-goût de framboise qui caractérise le Ferdinand de Lesseps.

Les feuilles de ce dernier cépage ne rappellent en rien celles de l'Isabelle, elles ont les lobes et les sinus bien formés comme celles du Chasselas, mais sont rugueuses au toucher. Les raisins conservent, au contraire, l'aspect des produits du Labrusca, comme eux ils possèdent une pruine épaisse et la peau verte sous cette pruine. Leur goût légèrement framboisé n'est pas désagréable, il est au contraire plutôt finement relevé. M. Mathiasz, de Keskémet (Hongrie), auquel nous l'envoyâmes alors qu'il était intendant des domaines du Cte Andrassy, le classe dans les raisins exquis, aussi l'a-t-il chaudement recommandé

BIBLIOGRAPHIE. — Pulliat : Mille variétés de vignes. — A.-F. Barron : Vines and vine culture. — E. Salomon : Catalogue. — Mathiasz (Keskemèt, Hongrie) : Catalogue.

Ampélographie.

A. Kreÿder

Ferdinand de Lesseps

aux viticulteurs hongrois, lesquels le cultivent aujourd'hui en quantité. C'est ainsi que dernièrement l'un d'eux nous disait que sa culture se généralisait, car il est de plus en plus demandé sur les marchés allemands et russes.

En France, il n'est actuellement cultivé que dans quelques collections, et nous ne croyons pas que sa culture, en tant que raisin de table, pour la consommation nationale, se généralise beaucoup. Mais on aurait avantage à le cultiver pour l'exportation en Allemagne et en Autriche. Cueilli avant la fin de son extrême maturité, il supporte très bien l'emballage et les inconvénients d'un long transport. Il ne demande pas d'exposition spéciale, sa maturité de 1re époque en permettant la culture en plein air dans tous les départements français où le Chasselas vient à maturité. Sa fertilité plutôt sous-moyenne indique des porte-greffes américains fertiles, mais les variétés qu'il semble préférer sont le Riparia, le 420 A et le 157-11. On doit appliquer au Ferdinand de Lesseps la taille dite de Royat, qui paraît être celle devant exciter le plus sa fertilité.

Résistant aux maladies cryptogamiques, il est de plus, quoique sa peau soit mince, résistant à la pourriture ; mais, malgré cette résistance, il préfère à tous autres les terrains chauds au sol plutôt frais.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; port érigé ; tronc de force ordinaire ; écorce ordinaire, se détachant assez facilement en larges et courtes plaques.

Bourgeons, à débourrement hâtif, vert blanchâtre, légèrement teinté lie de vin à son extrémité, jeunes bourgeons assez forts à la base, peu pointus, légèrement méplats, aranéeux ; jeunes feuilles entièrement lanugineuses à leur page supérieure ; page inférieure lanugineuse également, les nervures de couleur vert jaune clair, tranchantes sur le fond de la page uniformément blanc, peu épaisses ; grappes de fleurs apparaissant de bonne heure, nuancées lie de vin à leur extrémité.

Rameaux, allongés, de force sur-moyenne, non sinueux ; — yeux simples, quelquefois doubles, ramifications courtes ; — jeunes rameaux forts à la base, peu pointus, vert jaune clair, aranéeux, à l'état herbacé ; conservent cette même couleur, mais sont assez brillants sous les nombreux flocons aranéeux qui les couvrent ; avant la maturité des fruits ils sont de même teinte vert jaune clair, sans couleur particulière aux nœuds ; à l'aoûtement, la teinte est à fond havane foncée, plus accentuée aux nœuds, cet aoûtement a lieu de bonne heure ; — mérithalles de longueur moyenne, courts à la base ; stries nombreuses, délimitées, peu profondes, légèrement aplaties ; bois dur, vert clair à l'intérieur ; canal médullaire développé ; nœuds assez renflés, aplatis dans le sens opposé à celui des mérithalles ; — vrilles discontinues, sous-moyennes de force et de longueur, bifurquées.

Feuilles, sur-moyennes et grandes, les premières plus nombreuses, aussi larges que longues, asymétriques, entières ; — les lobes bien détachés par les sinus supérieurs profonds en U, et latéraux supérieurs profonds en V, aux bords se superposant à leur extrémité, dans les grandes feuilles les sinus supérieurs sont peu profonds et ceux latéraux presque entièrement fermés ; sinus pétiolaire ou ouvert ou les bords se superposant à leur extrémité, les 5 lobes terminés par la même pointe arrondie ou aiguë ; lobes latéraux assez développés en pointe ; le lobe terminal peu large est assez long ; — le limbe n'est ni bullé, ni gaufré, les lobes sont révolutés suivant la nervure centrale ; face supérieure glabre, d'un

vert foncé un peu brillant ; page inférieure plus claire, entièrement lanugineuse ; nervures vert jaune clair, fortes, proéminentes, duveteuses, légèrement pourprées à leur naissance ; deux séries de dents larges de base, arrondies au sommet, mucron jaunâtre. — Pétiole sur-moyen de force et de longueur, fortement renflé à son insertion, vert jaune clair, lavé de roux ombré ; angle d'insertion obtus avec le plan du limbe.

Fruits. — *Grappes*, insérées à partir du 5e ou du 4e nœud, plus souvent du 5e, une rarement deux sur le même sarment, petites, ailées, quelquefois un petit aileron, cylindro-coniques, courtes, plutôt peu tassées ; pédoncule sous-moyen de force, court, vert jaune clair, lavé de roux comme la rafle, dur mais non lignifié, très peu renflé au point d'insertion ; pédicelles longs, grêles, vert jaunâtre ; petit bourrelet conique ; nombreuses verrues petites, de couleur terne ; graines s'en séparant assez facilement, abandonnant un gros et court pinceau. — *Grains*, gros, légèrement ellipsoïdes, luisants sous la pruine blanchâtre très épaisse ; stigmate persistant, bien apparent, ferme ; peau peu épaisse, transparente, élastique, nombreux points rougeâtres ; jus assez abondant ; pulpe fondante ; chair incolore, finement framboisée ; un gros pépin ou deux, moyens, accolés ensemble, légèrement pourprés et au bec jaunâtre.

E. et R. Salomon.

A. Kreÿder

Imp. F. CHAMPENOIS

Faphly

FAPHLY

Observations. — Le *Faphly* est [illegible] et qui donne, cultivée en serre tempé[illegible] et rameuses, de forme prismatique. S[illegible] méprendre, à ceux de la Malvoisie des Ch[illegible] points à toutes les époques de végétation.

Le débourrement est le même, mais les [illegible] plus hâtives que celles du Faphly, lesquelles [illegible] adultes possèdent un plus grand développ[illegible] les grappes ont certaines ressemblances presq[illegible] en plus, au fur et à mesure que la matur[illegible] grains du Faphly ne peuvent être confondus [illegible] légèrement dorés dans la culture à air libre. D'autre part, l'arrière-goût musqué du Faphly suffirait seul au moins connaisseur pour le distinguer de la Malv[illegible]

Si la souche du Faphly est vigoureuse, elle n'est que médiocrement fructifère ; aussi doit-on choisir pour son greffage des porte-greffes accentuant sa fertilité, Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, Berlandieri et ses hybrides. Greffé ou non, cultivé en plein air ou en serre, il exige une taille généreuse, soit celle Guyot bi-latérale, soit celle à long bois.

Il est peu sensible aux maladies cryptogamiques, les traitements ordinaires contre l'Oïdium et le Mildiou l'en préservent suffisamment, il résiste également à la pourriture, mais ses grappes demandent un effeuillage raisonné et successif par suite de [illegible] aux coups de soleil. Nous avons, en effet, maintes fois constaté l'action désastreuse d'un grand rayon de soleil sur des grappes de Faphly, l'enlèvement d'une feuille amenant une exposition en pleine lumière la plupart des grains, [illegible] semblent être atteints par le Black-Rot.

La tardivité de ce cépage n'en rend la culture [illegible] que sous un climat chaud, partout ailleurs il doit être [illegible] soit au fruitier, soit sur souche [illegible] transporter au loin, sans qu'il s'en [illegible] culture industrielle profitable [illegible]

BIBLIOGRAPHIE. — E. Salomon, [illegible]

Tapfely

FAPHLY

Observations. — Le *Faphly* est une variété orientale, originaire de Perse, vigoureuse, et qui donne, cultivée en serre tempérée sous le climat de Paris, de belles grappes lâches et rameuses, de forme prismatique. Ses caractères ampélographiques ressemblent, à s'y méprendre, à ceux de la Malvoisie des Chartreux; ils en diffèrent cependant par certains points à toutes les époques de végétation.

Le débourrement est le même, mais les jeunes feuilles de la Malvoisie sont trilobées et plus bullées que celles du Faphly, lesquelles sont quinquelobées, de plus les feuilles adultes possèdent un plus grand développement en pointe des lobes. Enfin, si les grains et les grappes ont certaines ressemblances jusqu'à leur véraison, ils se différencient de plus en plus, au fur et à mesure que la maturité s'avance. Les tons d'ambre brouillé des grains du Faphly ne peuvent être confondus avec ceux de la Malvoisie, blancs verdâtre, légèrement dorés dans la culture à air libre. D'autre part, l'arrière-goût musqué du Faphly suffirait seul au moins connaisseur pour le distinguer de la Malvoisie des Chartreux.

Si la souche du Faphly est vigoureuse, elle n'est que médiocrement fructifère; aussi doit-on choisir pour son greffage des porte-greffes accentuant sa fertilité, Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, Berlandieri et ses hybrides. Greffé ou non, cultivé en plein air ou en serre, il exige une taille généreuse, soit celle Guyot bi-latérale, soit celle à longs bois.

Il est peu sensible aux maladies cryptogamiques, les traitements ordinaires contre l'Oïdium et le Mildiou l'en préservent suffisamment, il résiste également à la pourriture, mais ses grappes demandent un effeuillage raisonné et successif par suite de leur sensibilité aux coups de soleil. Nous avons, en effet, maintes fois constaté l'action désastreuse d'un chaud rayon de soleil sur des grappes de Faphly, l'enlèvement d'une feuille mettant sans transition en pleine lumière la plupart des grains, ceux-ci se dépriment vers le pédicelle et ils semblent être atteints par le Black-Rot.

La tardivité de ce cépage n'en rend la culture en plein air possible que sous un climat très chaud, partout ailleurs il doit être cultivé en serre tempérée. Sa facilité de conservation soit au fruitier, soit sur souche, aussi bien que la fermeté de ses grains permettent de le transporter au loin, sans qu'il s'en trouve détérioré; ces qualités sont de nature à rendre sa culture industrielle profitable pour certaines régions.

BIBLIOGRAPHIE. — E. Salomon : Catalogue. — J.-M. Guillon : Cépages orientaux.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; tronc fort; écorce se détachant facilement en longues et étroites lanières; port érigé.

Bourgeons, à débourrement de 2e époque tardive, vert, complètement duveteux, jeunes bourgeons laineux, assez forts à la base, peu pointus; jeunes feuilles quinquelobées, presque rondes, sinus pétiolaire fermé, sinus supérieurs peu marqués; page inférieure veloutée, page supérieure brillante, avec rares flocons; grappes de fleurs apparaissant de bonne heure enveloppées de poils laineux blancs.

Rameaux; jeunes rameaux simples, forts à la base et peu pointus, couverts d'un duvet laineux persistant assez longtemps, non sinueux, non ramifiés, de couleur vert jaune foncé à l'état herbacé, avec cannelures nombreuses, très fines, nuancés grenat foncé du côté du soleil, et rares flocons aranéeux, deviennent vert jaunâtre, teintés havane clair et conservant leur duvet avant la maturité du fruit; à l'aoûtement, qui est plutôt hâtif, la teinte est havane très clair sur fond jaune doré, légèrement plus foncée aux nœuds; — mérithalles de longueur moyenne, courts à la base, lisses, peu pruineux, mais duveteux; stries nombreuses, bien délimitées, peu profondes, mordorées et brillantes; bois dur et d'un beau vert à l'intérieur; canal médullaire peu développé; nœuds gros, assez renflés, comprimés dans le sens opposé à l'aplatissement des mérithalles; diaphragme peu épais; — vrilles discontinues, non bifurquées.

Feuilles, sur-moyennes et grandes, presque toujours aussi longues que larges, asymétriques, entières, épaisses, souples, résistantes au froissement; — lobes bien détachés et séparés par des sinus profonds en U; sinus pétiolaire fermé, les lobes se superposant en dessous; lobes latéraux supérieurs très larges, mais peu développés en pointe, de même que le lobe terminal très large et possédant dans les grandes feuilles un sous-sinus; — limbe plan, non gaufré, très légèrement bullé; face supérieure vert foncé, flocons aranéeux, épais; face inférieure complètement aranéeuse; nervures vert jaune clair, fortes, proéminentes, rugueuses au toucher; deux séries de dents larges de base, légèrement arrondies au sommet. — Pétiole long, fort, gros, très renflé à son insertion, teinté rose vers son insertion. Les feuilles meurent jaunes.

Fruits. — *Grappes*, insérées à partir du 4e nœud; une, rarement deux sur le même sarment; grosses, lâches, rameuses, non aileronnées, prismatiques; pédoncule duveteux, long, fort, méplat, dur et ligneux, vert jaune clair, à cannelures rougeâtres; pédicelles longs, de force moyenne; bourrelet conique, gros et verruqueux, se détachant facilement et abandonnant un pinceau assez long et mince. — *Grains*, sur-moyens, gros et très gros, les gros plus nombreux, ovoïdes, aplatis au point d'insertion du pédicelle (4 centimètres sur 3 centimètres), peu luisants sous la pruine assez épaisse; stigmate persistant et peu apparent; ferme, dur même; peau épaisse, élastique; jus peu abondant, blanchâtre; chair croquante, sans saveur particulière mais très directement musquée; deux gros pépins roux, avec tache rouge vineux.

E. et R. Salomon.

A Kreÿder

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Royal Vineyard

ROYAL VINEYARD

Observations. — Peu de choses à dire [illegible] et qui, quoique légèrement musquée, ne peut [illegible] dans les Muscats [illegible] directeur du Jardin d'essai de la Société royale d'horticulture d'Angleterre à Chiswick dit, dans son livre sur la *Culture de la vigne en serre*, que ce cépage fut introduit en Angleterre vers 1860, par MM. Parkes et Williams, et qu'il fut récompensé par la Société royale d'horticulture d'un certificat de mérite de première classe.

Les spécimens que nous en possédons nous [illegible] de Saint-Valery-en-Caux (Seine-Inférieure), et nous les cultivons avec [illegible] Chiswick, et nous les cultivons avec intérêt depuis plus de 20 ans. Cette variété est en effet attirante par la beauté de sa grappe régulièrement [illegible] ovoïdes. Elle est peu cultivée en Angleterre et encore moins en France, on la rencontre que de rares exemplaires. Modérément fructifère, elle exige une taille [illegible] Cultivée à l'espalier, sous le climat de Paris, elle y mûrit en [illegible] mais ce n'est que lorsqu'elle est parfaitement mûre qu'elle possède un goût [illegible] musqué. Or, sa maturité de 3e époque ne permet pas de la conserver longtemps à la treille aussi n'est-ce, sous ce climat, qu'en serre chauffée qu'elle acquiert son summum de finesse de goût. La fécondation de ses grains est laborieuse, aussi ne doit-elle être cultivée en plein air que là où les nuits sont chaudes à l'époque de sa floraison, parfois tardive, et même en serre, elle doit être fécondée artificiellement. Sa place est indiquée dans les jardins d'amateur, mais non en grande culture, car son [illegible] lement facile et rémunérateur.

Le Royal Vineyard est vigoureux, robuste et d'une fertilité [illegible] doux le greffer sur variétés fertiles. Sa résistance aux [illegible] considérée comme moyenne. Sa peau mince quoique [illegible] pourriture.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse [illegible] détachant assez difficilement en [illegible]

Rameaux, débourrement hâtif [illegible] un peu laineux; jeunes feuilles [illegible] page supérieure brillante, page inférieure [illegible]

BIBLIOGRAPHIE. — E. Salomon : Cata[illegible]

Royal Vineyard

ROYAL VINEYARD

Observations. — Peu de choses à dire sur cette variété dont l'origine nous est inconnue, et qui, quoique légèrement musquée, ne peut être classée dans les Muscats. A.-F. Barron, directeur du Jardin d'essai de la Société royale d'horticulture d'Angleterre à Chiswick, dit, dans son livre sur la *Culture de la vigne en serre*, que ce cépage fut introduit en Angleterre vers 1860, par MM. Parker et Williams, et qu'il lui fut accordé par la Société royale d'horticulture un certificat de mérite de première classe.

Les spécimens que nous en possédons sont issus du pied mère du Conservatory de Chiswick, et nous les cultivons avec intérêt depuis plus de 20 ans. Cette variété est en effet attirante par la beauté de sa grappe, régulièrement cylindrique, aux grains gros, ovoïdes. Elle est peu cultivée en Angleterre et encore moins en France, où on n'en rencontre que de rares exemplaires. Modérément fructifère, elle exige une taille généreuse. Cultivée à l'espalier, sous le climat de Paris, elle y mûrit ses fruits en année ordinaire, mais ce n'est que lorsqu'elle est parfaitement mûre qu'elle possède un goût discret de musqué. Or, sa maturité de 3e époque ne permet pas de la conserver longtemps à la treille, aussi n'est-ce, sous ce climat, qu'en serre chauffée qu'elle acquiert son summum de finesse de goût. La fécondation de ses grains est laborieuse, aussi ne doit-elle être cultivée en plein air que là où les nuits sont chaudes à l'époque de sa floraison ; partout ailleurs et même en serre, elle doit être fécondée artificiellement. Sa place est indiquée dans les jardins d'amateur, mais non en grande culture, car son goût indéfini nuirait à un écoulement facile et rémunérateur.

Le Royal Vineyard est vigoureux, robuste et d'une fertilité plutôt médiocre, il faudra donc le greffer sur variétés fertiles. Sa résistance aux maladies cryptogamiques peut être considérée comme moyenne. Sa peau mince quoique membraneuse le rend sensible à la pourriture.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse ; tronc de force moyenne ; écorce plutôt lisse, se détachant assez difficilement en minces lanières ; port érigé.

Bourgeons, débourrement hâtif, vert blanchâtre ; jeunes bourgeons forts, pointus, verts, un peu laineux ; jeunes feuilles quinquelobées, aux dents acérées ; sinus bien indiqués ; page supérieure brillante, page inférieure complètement lanugineuse, le sinus pétiolaire

---

BIBLIOGRAPHIE. — E. Salomon : Catalogue. — A.-F. Barron : Vines and vine culture (p. 189).

ne tarde pas à se fermer et la feuille se révolute suivant la nervure centrale, les bords du sinus pétiolaire se collent en arête fortement proéminente ; grappes de fleurs apparaissant de bonne heure, enveloppées de filaments couleur beige.

Rameaux, jeunes rameaux forts à la base, pointus et laineux, peu allongés, non sinueux, mais quelquefois ramifiés à l'état herbacé vert jaune foncé, avec nombreuses cannelures grenat clair, nombreux flocons aranéeux ; avant l'aoûtement vert jaunâtre, sans couleur particulière aux nœuds ; à l'aoûtement plutôt tardif ; teinte à fond havane un peu plus foncée aux nœuds ; mérithalles de longueur sous-moyenne, courts à la base, rugueux ; stries nombreuses, peu délimitées ; bois assez dur, vert à l'intérieur, canal médullaire très développé ; nœuds très peu saillants, très comprimés dans le sens opposé à l'aplatissement des mérithalles ; diaphragme peu épais ; vrilles discontinues, longues et rarement bifurquées.

Feuilles, sur-moyennes et grandes, presque toujours aussi larges que longues, épaisses, peu souples, peu résistantes au froissement, asymétriques, entières ; — dans les feuilles sur-moyennes, les lobes latéraux supérieurs sont indiqués par un plus grand développement en pointe du limbe, contrairement à ce qui existe dans les grandes ; sinus supérieurs peu profonds en U ; lobes supérieurs peu développés ; sinus latéraux supérieurs peu profonds en V, aux bords souvent superposés à leur extrémité ; lobes latéraux supérieurs peu développés en pointe ; lobe terminal aussi long que large ; sinus pétiolaire largement ouvert en U ; — limbe ni bullé, ni gaufré, légèrement révoluté suivant la nervure centrale ; face supérieure vert foncé, terne, rares flocons laineux ; face inférieure plus claire, complètement laineuse ; deux séries de dents coniques, léger mucron jaunâtre ; nervures vert jaunâtre, fortes, proéminentes et pileuses. — Pétiole long, plutôt grêle, vert assez intense, légèrement lavé de rose, peu renflé à son point d'insertion ; les feuilles meurent jaunes, au pétiole presque entièrement vieux rose.

Fruits. — *Grappes*, insérées soit à partir du 4e nœud, soit du 5e ; une, rarement deux sur le même sarment, grappes sur-moyennes et grosses, ailées, non aileronnées, cylindriques à partir des ramifications supérieures ; pédoncule long et fort, vert jaune clair pourpré du côté du soleil comme la rafle, duveteux, dur et se lignifiant ; pédicelles assez longs et grêles ; petit bourrelet conique ; petites et peu nombreuses verrues se détachant assez facilement du grain et abandonnant un court et large pinceau. — *Grains*, sur-moyens et gros en égales quantités ; ovoïdes, peu luisants sous la pruine épaisse ; stigmate persistant et apparent ; peau peu épaisse mais coriace, prenant à maturité complète un ton vert clair moucheté de nombreux points de dorure, ferme ; jus assez abondant, incolore ; chair légèrement verdâtre, veinée blanc ; pulpe fondante, légèrement musquée à complète maturité ; deux gros pépins par grain.

E. et R. Salomon.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS Paris

Tantovina

TANTOVINA

Synonymie. — Tantovina eichenblättrige (Tantovina à feuilles de chêne), ou Tantowina (Styrie). — Javor, Javer, Verbovsck, Verbovc, Verbosek, Verbovi (Styrie et Croatie, *Trummer* et *H. Gœthe*?).

Historique et origine. — La Tantovina est un cépage précoce, à fruits blancs, qui ne semble pas avoir été connu et expérimenté en France avant l'essai que nous en fîmes à partir de 1893 dans nos collections de Pontailler-sur-Saône (Côte-d'Or). Les rares ampélographes allemands qui la mentionnent ne le font en général que d'après Trummer, qui paraît avoir été le premier à signaler ce cépage, en 1841, dans sa *Description des variétés de la Styrie*. C'est en effet de cette région que la Tantovina est originaire, et si, depuis, elle s'est un peu répandue dans les collections austro-allemandes, sa culture est encore confinée dans les vignobles à haute altitude de la Styrie, là où les cépages à maturité précoce deviennent nécessaires. Elle s'y rencontre en petite quantité dans le voisinage des Vetliner, Sylvaner, Elbling, Rulander et Gutedel, qu'elle dépasse en précocité, comme le Lasca, de même origine, dépasse au même point de vue les autres variétés rouges de la Styrie. Mais, sauf peut-être en Croatie, la Tantovina ne paraît pas avoir encore été l'objet d'une multiplication étendue. Quelques essais en ont été tentés dans le Tyrol et en Alsace, mais, d'une façon générale, elle reste encore très rare et peu étudiée. Encore faut-il tenir compte des confusions dont elle a été l'objet et qui autorisent des doutes sur l'exactitude ou la concordance des faibles renseignements qui nous ont été fournis à son sujet.

Ampélographie comparée. — Les rares descriptions de la Tantovina qu'ont données les ampélographes austro-allemands autorisent des doutes sérieux sur l'identité des cépages qu'ils décrivent. Il en est de même des jugements trop opposés qu'ils portent sur elle. S'ils sont d'accord pour reconnaître sa grande fertilité, ils ne le sont plus ni sur sa précocité, ni

BIBLIOGRAPHIE. — F. Trummer : Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthum Steiermark vorkommenden Rebensorten (Graz, 1841, p. 247). — H. Gœthe : Handbuch der Ampelographie (Graz, 1878, p. 208). — Rovasenda : Ampélographie universelle (2e éd., 1887). — L. Weigert : Der Weinbau Œsterreichs im Jahre, 1894, Vienne, 1895. — Catalogue Lévy-Zivi. — A. Berget : La Viticulture nouvelle (2e éd., Alcan, 1900, p. 94) et la Viticulture septentrionale (Vigne américaine, octobre 1902). — Oberlin : Systematisches Verzeichnisz (Colmar, 1900). — Communication de M. le Dr Mach (1898). — Lettres de MM. Lévy-Zivi, Oberlin et Mader.

sur sa valeur œnologique. Jugée très recommandable par le Dr Mach [1], elle est considérée comme de très médiocre qualité par M. Oberlin [2]. La raison de ces divergences nous est apparue dans notre collection par la comparaison des échantillons venus des Instituts viticoles de San-Michele et de Colmar [3]. Tandis que le type que nous cultivions se trouva identique à celui venu du Tyrol, la Tantovina de M. Oberlin est en réalité un cépage complètement différent. Celle-ci contraste avec la Tantovina vraie par les caractères suivants : bourgeonnement plus blanc et plus tomenteux ; feuille d'un vert plus mat, plus ronde et moins découpée, moins souple, à page inférieure moins feutrée, denture plus arrondie et moins profonde ; pétiole grêle. Grappe aussi serrée, mais plus courte et moins épaulée. *Grains plus gros et ellipsoïdes*, de 20 millimètres sur 18, à peau verte, non pruinée de blanc ; chair pulpeuse, à saveur plate, un peu herbacée et toujours acerbe ; pépins beaucoup plus gros, allongés et moins dessinés, à bec trapu et large, biseauté. Maturité non précoce, mais seulement de 2e époque hâtive. L'analyse comparative des moûts que nous donnons plus loin achève de montrer l'infériorité de ce dernier cépage, uniquement remarquable par sa rusticité et sa plate abondance, sur la vraie Tantovina à maturité précoce.

Suivant Trummer et Gœthe, il existerait une *Tantovina à fruit coloré* (*Blaue Tantovina*) connue en Croatie sous les noms de *Blaustock* et de *Pitoma crina*. Comme pour nombre de variétés allemandes précoces, entr'autres les Portugais et Lasca, l'assimilation et la dérivation de ces prétendues variations de couleur nous paraissent fort douteuses. En tous cas, les boutures que nous devons à l'obligeante recherche de M. le Dr Mach ne nous ont pas révélé de *Tantovina bleue* ; les ceps dérivés d'elles que nous possédons sous ce nom ne sont qu'une forme de Lasca, à feuille plus rapidement caduque et à décoloration rouge précoce, qui serait au Lasca type ce qu'est le Mörchen alsacien (Pinot rougin, de Fleury ou de Ribeauvillé) au Pinot noir ordinaire.

Nous ne connaissons donc jusqu'ici avec pleine certitude qu'une seule forme authentique de Tantovina, nettement caractérisée par les détails suivants, qui en font une variété d'une originalité frappante, même pour des profanes : Première vigueur, port très érigé ; feuillage très luisant, ample, de forme habituellement quinquelobée, à revers blanc dû à un véritable feutrage de toment et de poils sous-nerviens. Grande grappe épaulée, semblable à celle du Chasselas de Fontainebleau, mais un peu plus serrée, plus allongée et aux grains plus pruinés de blanc. Débourrement tardif. Défeuillaison et maturité précoces.

Culture. — La Tantovina est un cépage qui, par sa très grande vigueur et sa naturelle propension à la fertilité, a l'avantage de se plier à tous les systèmes de taille. Celle-ci peut donc être subordonnée surtout à la nature et à la richesse du terrain. Mais, en raison de la disposition habituelle des nœuds fructifères, du 4e au 6e, sauf dans les sols maigres et secs où l'allongement de la taille pourrait être une cause d'épuisement, il y a intérêt à employer pour la Tantovina une taille longue ou mi-longue, avec un ou deux longs bois de 6 à 10 yeux et coursons de retour. La taille très usitée en Franche-Comté, Allemagne et Autriche, qui consiste à rabattre les longs bois en pleyons fixés au corps ou aux bras de la

1. Lettre de 1898.
2. *Catalogue de l'Institut viticole de Colmar*, 1900.
3. Il faut noter encore que Weigert énumère, parmi les cépages de la Styrie, le *Javer*, ou *Javor*, et la Tantovina comme variétés distinctes.

souche par autant d'échalas, lui convient particulièrement. Le nombre des longs bois varie en Autriche, selon la richesse des sols, de 1 à 5. Chez nous, la taille Guyot à 1 ou 2 bras et même nombre de coursons de retour donne avec la Tantovina de très bons résultats. Nul doute que dans les sols profonds, ce cépage ne s'accommode des plus grandes tailles, des cordons Cazenave ou Sylvoz, à la condition d'augmenter l'espacement des souches. Il va sans dire que plus on éloigne les raisins du sol et plus on augmente la production, plus faible sera le degré alcoolique, mais la précocité de la Tantovina rend cet inconvénient moins grave qu'avec les variétés à maturité plus difficile. Ce cépage a aussi l'avantage de s'épuiser avec beaucoup moins de facilité que certaines autres variétés précoces de même origine, comme le Lasca, qu'il est ensuite assez difficile de ramener par les fumures. La Tantovina est de souche beaucoup plus durable et peut soutenir sa fertilité durant 30 à 50 années, à condition d'un entretien convenable. Comme ses pousses sur vieux bois sont souvent fertiles, il y a moins d'inconvénients à rabattre sa souche quand celle-ci tend à s'allonger outre mesure.

Greffée, la Tantovina ne perd rien de son extrême vigueur et constitue un des greffons les plus rapidement développés que nous ayons pu observer. Dès la pépinière, elle tranche sur la plupart des autres variétés par la longueur de ses pousses. Mais précisément à cause de la rapidité du grossissement de sa souche, elle nous paraît n'avoir qu'une affinité imparfaite avec les porte-greffes américains à tronc grêle, comme le Riparia. Les greffes de Tantovina que nous possédons sur cette variété présentent un bourrelet inquiétant pour la durée de la souche. Au contraire, sur franco-américains, notamment sur Aramon × Rupestris, la Tantovina présente une affinité parfaite qui se traduit par une plus grande régularité de la production. Mais la précocité est un peu réduite. Cet inconvénient peut être un avantage quand on la cultive avec les variétés de 1re époque, comme celles de la Bourgogne ; dans les régions plus septentrionales, il y aurait intérêt à expérimenter pour elle le greffage sur hybrides de Berlandieri, qui reproduit généralement l'avance de maturité qu'on observe sur Riparia. Quoi qu'il en soit, la Tantovina nous a donné, en 1898, 1899 et 1900, une moyenne de reprises variant de 40 à 70 %, et presque égale sur Riparia et sur Aramon × Rupestris ou 1202 ; elle était encore de 35 % sur les gros bois de ces derniers avec le procédé de la greffe de Cadillac.

Le rendement de cette variété est des plus réguliers en raison de sa rusticité générale. Le seul accident auquel nous puissions craindre qu'elle ne fût un peu sujette est la gelée d'hiver, en raison de l'abondance relative de sa moelle, quelques souches sur Riparia ayant souffert chez nous d'un froid de — 15° constaté en 1899, mais sa sensibilité ne dépasserait pas en pareil cas celle du Portugais bleu, également atteint et qui se reconstitue moins rapidement. Comme celui-ci, elle débourre tard et ne coule jamais, avantages précieux dans l'Est de la France et rares chez les cépages précoces. Ses pousses n'ont pas la fragilité de celles du Portugais et ses grappes sont beaucoup moins sujettes aux déprédations des guêpes, comme aux atteintes de l'Oïdium. La fertilité générale et la précocité sont sensiblement équivalentes chez ces deux cépages, avec cette différence que le moût de la Tantovina, mieux constitué, est aussi toujours plus acide. Le raisin de la Tantovina a donc beaucoup plus les qualités d'un raisin de cuve. En revanche, si sa beauté le rend comparable aux meilleurs Chasselas comme raisin de table, nous doutons que son acidité plus grande lui vaille la même faveur. A maturité parfaite, sa pulpe est aussi plus fragile dans les transports.

Contre les maladies, la Tantovina a une bonne résistance pratique. Moins sujette à l'Oïdium que nos variétés blanches bourguignonnes, elle peut être préservée par un seul soufrage. Contre le Mildiou, sa tenue en pépinière et sa santé dans le vignoble nous l'avaient fait ranger parmi les viniferas les plus résistants que nous connaissions, à côté de l'Argant et du Lasca [1]. L'épaisseur de la cuticule de son feuillage cireux explique cette résistance. Néanmoins, quelques défaillances qui se sont produites en 1899 et 1902 nous ont montré qu'il y a une phase de sa croissance où cette résistance relative est un moment en défaut. Il nous paraît correspondre à celui où la végétation a atteint les 2/3 de son développement habituel. Le second sulfatage paraît donc toujours nécessaire pour assurer sa préservation. Il n'en est pas moins vrai que dans les années de grande invasion, comme 1902, la Tantovina a présenté une résistance générale plus satisfaisante que la grande majorité des variétés françaises. Nous n'avons pas eu occasion d'expérimenter sa résistance au Black-Rot. Peu sensible à la Cochylis et au Mildiou de la grappe, elle est aussi plus résistante à la pourriture que le Melon et l'Aligoté de Bourgogne, et n'est sérieusement atteinte que dans les automnes à pluies continuelles, comme celui de 1901. Elle peut donc pratiquement attendre sur la souche la vendange de ces variétés, bien qu'elle mûrisse habituellement 8 à 12 jours avant elles, avec des variantes selon les porte-greffes et aussi la marche des saisons. Son rendement, à égalité de taille, est supérieur en raison du volume plus considérable des fruits et de leur résistance extrême à la coulure. Il nous paraît être en moyenne de 80 à 100 hectolitres à l'hectare et pourraît être facilement accru dans les bons sols, avec les tailles plus généreuses que la nature du cépage autorise.

En résumé, la Tantovina est un cépage qui présente un ensemble de qualités assez rare pour mériter d'être particulièrement signalé à l'attention de la viticulture française de l'Est et du Centre. Vigueur extrême, santé générale satisfaisante et grande fertilité bien régulière, débourrement tardif, maturité précoce, beauté du fruit et qualité moyenne des produits, tout cela semble indiquer qu'en plus d'un lieu il y aurait avantage à l'expérimenter pour remplacer les variétés blanches trop défectueuses ou trop tardives. Mieux que le Portugais bleu, de qualité œnologique trop inférieure, elle nous paraît pouvoir convenir aux vignobles mal exposés ou de haute altitude, où les Gamays mûrissent mal. La production de vins blancs y serait plus avantageuse que celle des vins rouges, trop acides ou trop peu colorés. Sans doute, notre expérimentation de la Tantovina, unique en France jusqu'ici, a par cela même besoin d'être reprise et contrôlée en des situations et des milieux divers pour justifier une propagation étendue. Mais c'est déjà beaucoup à l'actif de ce cépage qu'au milieu d'une centaine de variétés blanches mises concurremment à l'étude, celle-ci nous ait assez satisfait durant six années consécutives pour nous porter à la multiplier de façon à la faire entrer dans notre encépagement, en concurrence avec nos vieilles variétés locales, l'Aligoté et le Melon.

Vinification. — Comme on le voit, l'extension et l'étude de la Tantovina n'ont pas encore été poussées assez loin pour qu'il soit possible de porter dès maintenant un jugement suffisamment autorisé sur sa valeur œnologique. Nous n'avons pu vinifier encore son produit en quantité suffisante pour opérer dans des conditions normales qu'une seule

1. A propos du Lasca. Y a-t-il des cépages résistants au Mildiou ? *Revue de viticulture*, 1er janvier 1898 (en note).

fois, en 1902. Malheureusement, les conditions climatériques de cette campagne où, par suite des froids du printemps, tous les cépages avaient à peu près manqué leur époque de maturité et celles des vendanges, opérées trop tôt en raison des pluies, ne nous ont pas permis d'obtenir un produit susceptible d'un examen sérieux. Tous nos vins présentaient, avec une acidité exagérée, un déficit d'environ 2° d'alcool sur la teneur moyenne des vins ordinaires de la région. Comparé au produit de nos vignes blanches, plantées en égale proportion de Melon et d'Aligoté, l'échantillon de vin de Tantovina présentait par litre la composition suivante [1] :

	Vin blanc de Pontailler sur Saône (Melon et Aligoté)	Vin de Tantovina (même lieu)
Alcool	7° 6 à 15°	7° 4
Acidité totale en SO^4H^2	7 gr 9	7 gr 8
Extrait sec	20 gr 8	20 gr 6
Tanin	0 gr 02	0 gr 02
Sucre	traces	traces

M. Viala, ayant eu l'obligeance de déguster ces tristes produits, porte sur eux ce même jugement, qui n'autorise que de nouvelles expériences : vin blanc neutre, dur et vert, à odeur franche, ni moelleux, ni sucré, sans distinction ni fumet caractéristique. D'ailleurs, il faut ajouter que la confrontation était faussée au détriment de la Tantovina par ce double fait que son vin dérivait surtout de greffes sur Aramon × Rupestris, à maturité plus tardive et moût moins sucré que celui des greffes sur Riparia, d'où provenait l'autre vin, et que la production des premières en cette année de coulure était au moins quatre fois supérieure à celle de nos cépages bourguignons.

On tirera donc des inductions plus exactes de la série suivante d'analyses annuelles de moûts effectuées avec le produit des ceps de notre collection de Pontailler, tout entière sur Riparia-Gloire. Nous rapprochons l'analyse des moûts de Tantovina de celles des deux cépages avec lesquelles sa confrontation offre le plus d'intérêt, le Melon, la variété blanche la plus répandue dans notre rayon viticole, et le Portugais bleu, celui dont les allures de végétation et la maturité s'harmonisent le mieux avec celles de la Tantovina.

1, Tantovina [2]. — 2, Melon. — 3, Portugais bleu.

ANNÉES	1898			1899			1900			1901			1902		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Densité du moût	1074	1073	1076	1070	1066	1058	1061	1062	1060	1066	1054	1059	1067	1064	1059
Sucre par litre au mustimètre	167	164	172	156	146	124	132	135	130	146	114	127	148	140	127
Alcool possible	9°8	9°6	10°1	9°2	8°6	7°3	7°8	7°9	7°6	8°6	6°7	7°5	8°7	8°2	7°5
Acidité en SO^4H^2 (Procédé Bernard)	6g9	7g2	4g9	6g8	7g3	7g8	8g	7°7	6g2	7g9	8g	7g	8g1	8g3	7g

Ces résultats semblent impliquer que le vin de la Tantovina, habituellement plus alcoolique et plus acide que celui du Portugais bleu et par suite de meilleure conservation, ne doit pas être inférieur à celui du Melon, qu'il dépasserait dans les années tardives où

1. En 1902, la fausse Tantovina, venue de Colmar, donnait comparativement 116 gr. de sucre (correspondant à 6° 8 d'alcool dans le vin) et 9 gr. 2 d'acidité.

2. Analyse faite à la Faculté des sciences de Lille par M. V. Vaillant, professeur de chimie industrielle.

l'avantage de la précocité demeure entier quand la température du printemps n'a pas troublé l'évolution normale de la végétation. Ce vin, également sec et frais, nous semble devoir être préparé de la même manière par les méthodes ordinaires. Il nous paraît devoir présenter, au moins en primeur, une acidité assez forte qui, lorsqu'elle paraîtra un défaut, pourra être facilement corrigée en associant à la Tantovina un cépage blanc de même maturité et pourvu du défaut inverse, comme l'*Aubin* ou *Blanc* de Lorraine, très recommandable, ou le *Kniperlé* alsacien. En raison de la grande production du cépage, le vin de Tantovina doit rentrer dans la catégorie des ordinaires de consommation courante. L'expérience seule pourra nous édifier sur l'étendue de sa conservation et les avantages de son vieillissement.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse et durable, à port érigé ; tronc fort, à écorce grise, assez adhérente, sur bois d'un gris brun ; racines charnues et plongeantes

Bourgeons, gros et trapus, ordinairement simples, brièvement coniques, lanugineux, sur fond d'un brun pâle ; bourgeonnement à extrémité blanche, acuminée ; jeunes feuilles d'un vert jaunâtre, pubescentes en dessus, complètement tomenteuses en dessous ; pétiole et jeunes rameaux couverts d'un duvet lanugineux ; ramifications peu nombreuses ; vrilles continues, assez courtes, à deux filets assez enroulés et souvent pourvues d'un petit grappillon persistant ; fleurs blanches et larges, très odorantes, à étamines plus longues que le pistil.

Rameaux, allongés et forts, habituellement un peu fasciés, d'un jaune verdâtre lavé de carmin aux nœuds et ponctué de nombreuses lenticelles jaune brun. A l'aoûtement complet, la couleur du bois passe au brun clair, largement veiné de stries grisâtres ; mérithalles réguliers et moyens, de 5 à 8 centimètres ; bois flexible, de consistance moyenne, à moelle brune d'environ 1/3 de diamètre ; nœuds forts, à large diaphragme concave. Détail persistant, la base des rameaux reste couverte d'un duvet floconneux épais.

Feuilles, grandes et épaisses, orbiculaires, mais quinquelobées et profondément découpées, souples et coriaces ; lobe terminal assez allongé, les supérieurs lancéolés, les inférieurs étroits, tous à pointe aiguë rapidement caduque ; sinus latéraux profonds et lyrés, mais étroits, souvent fermés, les inférieurs, habituellement plus courts, ne se creusent profondément que dans les feuilles de la base, plus fortement découpées ; sinus pétiolaire ouvert et bien arrondi ; tablier court d'un 1/4 ou 1/5 de diamètre ; jeunes feuilles à peu près planes ; chez les adultes, les sinus latéraux supérieurs se ferment et le lobe terminal chevauche alors sur les latéraux, la feuille se plisse et se révolute par abaissement de ceux-ci, tandis que les inférieurs restent un peu relevés ; face supérieure du limbe glabre, à cuticule épaisse et très glaucescente ; face inférieure blanche et entièrement couverte d'un réseau lanugineux qui, combiné avec les poils courts qui recouvre toutes les nervures et nervilles, forme un feutrage serré et complet ; dents irrégulières et moyennes, assez aiguës, les plus larges à mucron brunâtre, connivent. — Pétiole long, à forte attache, très érigé, formant un angle aigu avec le rameau et légèrement obtus avec le limbe, de couleur verte veinée de rose, toujours lanugineux à sa base. L'aspect général du feuillage, malgré les dimensions plus fortes, évoque vaguement la comparaison avec celui du chêne dont il a la couleur franche et brillante. Défeuillaison assez hâtive en jaune clair qui débute par les bords du limbe et gagne rapidement par carrelages entre les nervures.

Fruits. — *Grappes*, sur-moyennes, longues et serrées, insérées à partir du 4e nœud, au nombre de 2 et souvent 3 par sarment, à forme pyramidale ou cylindrique suivant qu'elles sont ou non ailées. Dans le premier cas, elles possèdent deux épaules larges et tassées ; dans le second, l'aile unique, courte et dressée, surplombe le raisin en le déviant de la verticale ; longueur des grappes 15 à 20 cm., poids moyen 200 à 250 grammes ; pédoncule ligneux, trapu et un peu court, rouge au nœud, généralement pourvu d'une vrille caduque ; lignification précoce ; pédicelles courts et trapus, à très large disque vert, bordé de grosses lenticelles ; pinceau blanchâtre, large et court. — *Grains*, moyens ou sur-moyens, très adhérents, généralement de deux grosseurs : 18 mm sur 18 et 16 mm sur 16, ronds ou légèrement discoïdes, souvent déprimés par compression ; d'un blanc clair passant au jaune translucide à maturité, fortement pruinés, à peau ferme et élastique, semée de fines lenticelles grises et ombilic déprimé très apparent ; chair très juteuse, fondante, toujours fraîche et un peu acidulée, sucrée, à saveur simple et légèrement relevée d'un arome délicat un peu spécial ; 2 à 4 pépins trapus, gris brun, à bec large et court, et renflement régulier ; chalaze grise circulaire et raphé apparent, fosses blanches et assez profondes. Maturité générale de 1re époque hâtive.

A. Berget.

OHANEZ

Synonymie. — Casta de Ohanez, Uva de embarco, Uva blanca (Espagne). — Alicante (Douro, Portugal, *P. Viala*).

Historique et aire géographique. — L'*Ohanez* est un très ancien cépage espagnol, à raisin de conserve par excellence. Sa culture a pris, surtout ces dernières années, une extension considérable en Espagne, principalement dans la partie sud-est du littoral méditerranéen comprise entre Valence et Malaga. On le trouve même un peu partout dans la péninsule hispanique. C'est la ville d'Alméria qui forme le point principal et le centre de ce commerce fruitier, unique au monde par son importance, puisqu'on exporte annuellement plus de *vingt millions* de kilog. de raisins de la seule province d'Alméria. Il est d'autant plus surprenant que la variété si précieuse d'Ohanez, donnant lieu à un trafic si important, soit si peu mentionnée dans la littérature ampélographique et que son origine soit restée aussi obscure.

Je voudrais, avant tout, bien faire ressortir que la variété *Ohanez* est absolument distincte du raisin de *Ragol* que certains auteurs tendent à confondre avec ce raisin qui lui ressemble beaucoup à première vue, quoique ce dernier n'ait ni les qualités de conservation, ni la finesse de goût, ni le bel aspect qui distinguent le premier. On admet généralement dans le pays que l'Ohanez provient de la région de Daira à Ragol, et c'est ce que croit aussi Simon Roxas Clemente, dans son *Essai sur les variétés de la vigne qui végètent en Andalousie*. Cette assertion doit être inexacte, car d'après les informations les plus approfondies que j'ai puisées dans la région même où les villages Ragol et Ohanez sont situés, et d'après la lecture assez difficile des archives de ces villages, j'ai pu établir que cette variété avait été cultivée sans aucun doute par les moines, qui y ont laissé des vestiges d'une science toute particulière dans la culture des fruits. Quand ils furent expulsés, le pays resta inhabité pendant de longues années. Ces terrains étant restés incultes en pleine période de transition, il est probable, qu'aidée par la situation merveilleuse de cette plaine, une amélioration s'est produite par des hybridations naturelles et a formé l'Ohanez tel qu'il est cultivé aujourd'hui.

Il est de fait que ce sont les agriculteurs de la Castille qui, après avoir pris possession de ce pays, remettant les terres en valeur, faisant de grands travaux de défoncement et de culture, remarquèrent cette variété grimpante, étendant ses pampres vigoureux sur les

BIBLIOGRAPHIE. — Simon de Roxas Clemente. — Mariano del Amo : La Chronica meridional d'Almeria (décembre 1900 et 1901).

OHANEZ

Synonymie. — Casta de Ohanez, Uva de embarco, Uva blanca (Espagne). — Alicante (Douro, Portugal, *P. Viala*).

Historique et aire géographique. — L'*Ohanez* est un très ancien cépage espagnol, à raisin de conserve par excellence. Sa culture a pris, surtout ces dernières années, une extension considérable en Espagne, principalement dans la partie sud-est du littoral méditerranéen comprise entre Valence et Malaga. On le trouve même un peu partout dans la péninsule hispanique. C'est la ville d'Alméria qui forme le point principal et le centre de ce commerce fruitier, unique au monde par son importance, puisqu'on exporte annuellement plus de *vingt millions* de kilog. de raisins de la seule province d'Alméria. Il est d'autant plus surprenant que la variété si précieuse d'Ohanez, donnant lieu à un trafic si important, soit si peu mentionnée dans la littérature ampélographique et que son origine soit restée aussi obscure.

Je voudrais, avant tout, bien faire ressortir que la variété *Ohanez* est absolument distincte du raisin de *Ragol* que certains auteurs tendent à confondre avec ce raisin qui lui ressemble beaucoup à première vue, quoique ce dernier n'ait ni les qualités de conservation, ni la finesse de goût, ni le bel aspect qui distinguent le premier. On admet généralement dans le pays que l'Ohanez provient de la région de Daira à Ragol, et c'est ce que croit aussi Simon Roxas Clemente, dans son *Essai sur les variétés de la vigne qui végètent en Andalousie*. Cette assertion doit être inexacte, car d'après les informations les plus approfondies que j'ai puisées dans la région même où les villages Ragol et Ohanez sont situés, et d'après la lecture assez difficile des archives de ces villages, j'ai pu établir que cette variété avait été cultivée sans aucun doute par les moines, qui y ont laissé des vestiges d'une science toute particulière dans la culture des fruits. Quand ils furent expulsés, le pays resta inhabité pendant de longues années. Ces terrains étant restés incultes en pleine période de transition, il est probable, qu'aidée par la situation merveilleuse de cette plaine, une amélioration s'est produite par des hybridations naturelles et a formé l'Ohanez tel qu'il est cultivé aujourd'hui.

Il est de fait que ce sont les agriculteurs de la Castille qui, après avoir pris possession de ce pays, remettant les terres en valeur, faisant de grands travaux de défoncement et de culture, remarquèrent cette variété grimpante, étendant ses pampres vigoureux sur les

BIBLIOGRAPHIE. — Simon de Roxas Clemente. — Mariano del Amo : La Chronica meridional d'Almeria (décembre 1900 et 1901).

Lith. Imprimerie

J. Francey

Chanez

arbres ; ils se rendaient vite compte des qualités précieuses de ses fruits, en voyant encore à Noël des raisins superbes suspendus aux sarments, en parfait état de conservation. Ils multiplièrent les souches les plus belles, les plus fructifères et constituèrent ainsi, par cette sélection, un cépage bien déterminé, auquel le nom d'Ohanez a été donné et qui paraît être le plus justifié.

Culture. — L'étendue de la culture de l'Ohanez est considérable. En commençant par Valence, on le trouve un peu partout, dans la région du littoral de la Méditerranée, à Alicante, Gijona, Carthagène, Murcie, Alméria, ainsi que dans la partie montagneuse de la province de Granada et jusque dans la plaine de cette ville. Dans la province de Malaga on en a fait aussi d'importantes plantations.

J'ai eu la bonne fortune de parcourir, pendant l'été 1901, tous ces parages intéressants ; et je dois rendre justice aux producteurs de Gijona au point de vue de l'excellente qualité de leurs raisins. Cela tient évidemment à une exposition particulièrement favorable. Les vignes de Gijona, à 25 kilomètres d'Alicante, à environ 700 mètres d'altitude et à 18 kilomètres à vol d'oiseau de la mer, sont situées en amphithéâtre, d'un effet ravissant. Tous ces coteaux sont garnis de murs soutenant les terres, derrière lesquels se trouvent les souches. Les rameaux et les pampres formant de petites treilles retombent devant ces murs garantissant ainsi les raisins du soleil jusqu'en octobre, époque à laquelle on relève les sarments en forme de toiture au-dessus des raisins pour les mieux faire mûrir, et pour leur donner l'aspect doré si recherché pour la vente. Grâce à ces dispositions particulières, les vignerons complètent ces toitures improvisées par des abris artificiels pour protéger les raisins contre les intempéries durant l'hiver ; de cette façon ils conservent mieux qu'ailleurs leurs raisins sur souches pendant la mauvaise saison. Aussi peut-on admirer encore vers la fin de février de superbes grappes dans ces vignobles, qu'ils surveillent souvent et avec soin, car la récolte s'effectue au fur et à mesure des besoins, et parce que les prix, comme vente de raisins de luxe hors saison, sont très élevés.

Dans les grands vignobles d'Alméria on ne procède pas ainsi. Les souches, plantées à six mètres en carré environ, sont conduites sur d'immenses treilles en fil de fer, établies à 2^{m} 40 de hauteur du sol et soutenues de distance en distance par de gros piquets espacés de 3 mètres à l'entour. L'établissement de ces treilles, formant pour ainsi dire d'immenses filets, à mailles de 50 centimètres en carré, en fil de fer galvanisé des n°s 12 et 16, coûte de 4 à 5.000 fr. l'hectare, selon la situation plus ou moins accidentée du terrain. On compte qu'une vigne bien soignée peut donner dans un terrain arrosable 75 à 100 kilog. de raisins par souche, ce qui correspond à une production moyenne de 18.000 à 24.000 kilog. par hectare.

Une question capitale dans la culture de l'Ohanez est la fécondation artificielle. L'Ohanez est très sujet à la coulure ; il a les étamines très courtes, atteignant à peine la moitié de la longueur normale des Vinifera en général ; la fécondation naturelle se fait mal, toujours très irrégulièrement, et l'on perdrait souvent la majeure partie de la récolte si l'on n'intervenait pas pour féconder artificiellement les pistils, soit directement soit au moyen d'un pollen étranger provenant d'autres espèces. Jusqu'ici on avait l'habitude d'intercaler dans les plantations une variété indigène du pays, qui est un *V. vinifera* sauvage mâle, très vigoureux et rustique, appelé *Flor*, ayant une durée de floraison très

longue. L'air, le vent, les insectes, etc., répandent le pollen sur les pieds voisins, et le vigneron attentif complète l'ouvrage, en y aidant de son mieux soit avec un plumeau soit par un autre moyen à sa portée. Dans certains endroits on plante même, en vue de la récolte de pollen, cette vigne « Flor » dans de grands espaces complètement incultes et sans la cultiver aucunement, pour obtenir une meilleure qualité de ses fleurs, résultat bien connu des vignerons.

La pratique raisonnée a cependant prouvé aujourd'hui qu'il n'est pas indispensable de faire intervenir un pollen étranger, traitement assez long et compliqué ; il suffit de passer un plumeau, en le bien agitant, matin et soir, pendant 3 ou 4 jours consécutifs, sur les raisins d'Ohanez en fleurs. Certains propriétaires passent tout simplement la main sur les fleurs, mais il est plus rationnel de se servir d'un tout petit plumeau garni de plumes aussi duveteuses que possible. Comme l'Ohanez a une durée de floraison relativement courte (de quelques jours seulement), il faut être très attentif pour ne pas laisser passer le meilleur moment de pratiquer la fécondation, opération des plus importantes.

On obtient par ce système de beaux raisins, garnis de grains bien réguliers, tandis que les pieds non fécondés, pouvant servir de témoins, produisent des grappes lâches, irrégulières, peu belles, représentant à peine le dixième du poids de celles qui sont fécondées avec soin artificiellement, ainsi que j'ai pu le constater encore en 1901 dans les luxuriantes plantations de MM. Vano Hermanos, dans leur belle propriété de Santa-Ana, aux environs de Valencia, comme aussi dans mes propres cultures de Montpellier.

On pratique également l'écimage dans certains endroits, au moment de la floraison ou un peu avant, c'est-à-dire qu'on coupe les extrémités des sarments, à 3 ou 4 feuilles au-dessus du raisin, absolument comme cela se pratique depuis des siècles sur toutes les vignes dans la Turquie d'Asie, surtout aux environs de Smyrne, etc., particulièrement sur le Sultanina, pour le rendre plus fertile. Dans les très bons fonds, où les vignes sont très vigoureuses, on ébourgeonne ensuite au moment de la véraison pour mieux faire pénétrer l'air et le soleil dans ce matelas de verdure souvent trop épais.

L'Ohanez ne peut être cultivé en souches basses ; il ne donnerait rien ; il faut lui laisser un grand développement et lui appliquer une taille très généreuse en treilles, en lui laissant plusieurs mètres de sarments à fruits.

L'Ohanez est assez sujet aux maladies cryptogamiques, au Mildiou, à l'Oïdium, etc., surtout au Mildiou pendant la première phase de végétation, c'est-à-dire jusqu'à fin juin environ. On effectue les traitements assez facilement, en attachant le jet du pulvérisateur à un bâton pour pouvoir le faire mieux passer à travers l'épais feuillage des treilles ; de cette manière on peut assez commodément répandre le liquide protecteur au-dessus de ces immenses tapis de verdure.

Dans bien des localités on a déjà établi de nombreuses vignes sur porte-greffes américains. Le Rupestris du Lot y est généralement très en faveur, même dans les terrains les plus maigres et les plus superficiels ; grâce aux arrosages répétés pendant toute la belle saison, il donne des résultats très satisfaisants. J'ai la conviction cependant que les hybrides de Berlandieri 420^{A}, 34^{E}, 301^{A}, etc., y seraient mieux à leur place et produiraient de plus beaux raisins.

On arrose généralement partout ; et on fait des frais considérables pour l'aménagement des eaux. J'ai vu des installations de pompes à vapeur puissantes, élevant l'eau à 50 ou

60 mètres et plus, ou bien on la fait venir de très loin, à travers des montagnes rocheuses, au moyen de petits canaux et de petits tunnels creusés dans la pierre froide, pour arroser des surfaces relativement restreintes.

Tout y est fait avec beaucoup de soins et de méthode ; les capitaux considérables consacrés à cette culture prouvent combien elle est rémunératrice. Il arrive cependant assez fréquemment des abaissements de prix de vente par suite de l'encombrement des marchés à l'étranger, inconvénient auquel le « Syndicat fruitier », créé l'année dernière à Alméria, tâche de remédier. Les prix sont très variables selon les années et suivant la qualité des fruits ; ils oscillent entre 20 et 40 pesetas, soit 15 à 30 fr. environ par 100 kilog.

BARILS DE RAISINS EXPORTÉS DU PORT D'ALMÉRIA

PORTS	1900			1901			1902		
	NOMBRE de bateaux chargés.	BARILS DE 2 arrabas 23 kilogs.	BARILS DE 1 arraba 11 k. 1/2	NOMBRE de bateaux chargés.	BARILS DE 2 arrabas 23 kilogs.	BARILS DE 1 arraba 11 k. 1/2	NOMBRE de bateaux chargés.	BARILS DE 2 arrabas 23 kilogs.	BARILS DE 1 arraba 11 k. 1/2
Liverpool	55	349.084	1.688	70	465.512	1.484	70	477.525	1.662
Londres	40	197.893	687	55	255.076	2.081	49	220.301	453
New-York	11	163.124	292	14	188.110	759	17	156.268	275
Glasgow	14	82.714	183	15	83.583	416	17	101.104	65
Hull	11	50.311	595	10	46.973	70	8	33.509	10
Hambourg	6	15.359	4	6	15.318	239	7	21.970	589
Newcastle	5	9.508	4	3	9.852	71	5	9.082	21
Bristol	5	6.857	32	7	21.261	101	4	11.189	»
Ports Baltique	3	4.848	47	1	1.773	150	3	3 334	»
Gothenbourg	2	3.386	185	1	1.126	»	1	1.129	125
Canada	1	2.439	»	»	»	»	»	»	»
Christiana	»	»	»	1	1.003	»	1	1.140	10
Saint-Pétersbourg	»	»	»	1	3.608	145	»	»	»
Copenhague	»	»	»	»	»	»	1	5.665	95
Manchester	»	»	»	»	»	»	2	902	24
Marseille	»	»	»	»	»	»	4	»	310
	153 navires.	885.523 barils.	3.637 barils.	184 navires.	1.093.196 barils.	5.516 barils.	189 navires.	1.043.118 barils.	3.639 barils.

Pour 1900 : 20.367.029 kilog., et 41.825 k. 50 et un total de 20.708.954 k. raisins net ou 30.000 tonnes raisins frais, brut avec l'emballage, de la seule province d'Alméria.

Pour 1901 : 25.143.508 kilog. et 63.434 kilog., et au total 25.206.942 kilog.

Pour 1902 : à 23 kilog., 23.991.714 kilog; à 11 k. 1/2, 41.848 kilog.; au total de 24.033.562 kilog.

La récolte commence dans les premiers jours d'octobre et se termine ordinairement avant l'époque des pluies, qui surviennent en novembre. Il y a des parages où l'on exige que le raisin soit complètement doré ; dans d'autres au contraire, si le raisin arrive à être doux, il perd de sa valeur pour la vente. Dans toute la province d'Alméria on a généralement l'habitude de cueillir les raisins assez verts, en vue d'une longue conservation, pour être enfermés dans de petits barils, avec de la sciure de liège. Ils peuvent ainsi supporter de longs transports et rester emballés pendant six mois sans altération.

Les barils, en douelles minces de chêne, ont généralement deux dimensions : les uns pouvant contenir une arroba, soit 11 kilog. 1/2 de raisins net, ont 35 centimètres de hauteur et 25 centimètres de diamètre, et pèsent environ 20 kilog. brut. Les autres, le double plus grands, contiennent 2 arrobas, soit 23 kilog. net; ils ont une dimension de 55 centimètres de haut et 30 centimètres de diamètre, et pèsent environ 35 kilog. brut.

On emballe, de préférence par un temps sec, au fur et à mesure de la cueillette, après avoir soigneusement ciselé les raisins et enlevé tous les petits grains ou ce qui peut être gâté. On place alors dans les barils défoncés d'un côté, sur une couche de sciure de liège, un rang de raisins, puis de la sciure et ainsi de suite alternativement jusqu'en haut, en secouant assez vigoureusement les barils pour obtenir un tassement régulier et aussi parfait que possible des raisins et de la sciure. Les barils, après refoncement, sont soumis à l'étiquetage dans toutes les langues de l'univers. Ils sont alors expédiés pour l'embarquement, ou arrimés dans d'immenses magasins, en attendant leur tour d'expédition.

DESCRIPTION. — Souche, très vigoureuse, forte, arborescente ; à port rampant ; écorce grossière, épaisse, d'un brun foncé, se détachant en grosses lanières irrégulières ; tronc atteignant des dimensions énormes.

Bourgeons, à bourgeonnement glabre, à liseré rose; débourrement assez précoce (quelques jours après l'Aramon) ; jeunes feuilles glabres, bronzées, brillantes, minces. Les grappes de fleurs apparaissent tardivement, à la 6e ou à la 7e feuille, et restent longtemps petites ; fleurs petites, d'un vert pâle, à étamines très courtes.

Rameaux, allongés, gros ou peu anguleux ; jeunes rameaux d'un vert clair à l'état herbacé, très forts à la base, amincis au sommet ; ramifications nombreuses ; sarments aoûtés couleur noisette, rayés de brun ; vrilles fortes, discontinues ; mérithalles de longueur moyenne.

Feuilles, adultes, grandes, quinquelobées, à sinus latéraux supérieurs et inférieurs marqués ; sinus pétiolaire ouvert en V ; dents en deux séries, anguleuses ; glabres en dessous ; glabres, vert pâle, bullées au-dessus ; nervures vert pâle en dessus ; souvent pliées en gouttière. — Pétiole vert pâle, court. Les feuilles meurent jaunes et restent très longtemps sur souche en automne.

Fruits. — *Grappes*, sur-moyennes, ailées ; ramifications très larges, volumineuses, souvent courtes et serrées ; pédoncule long, rougeâtre au point d'attache, très dur et lignifié, cassant, fort, d'un vert pâle ; pédicelles assez courts, gros, verruqueux ; bourrelet très fort ; pinceau volumineux. — *Grains*, olivoïdes, tronqués ; ombilic déprimé, très marqué ; d'un vert jaune, quelquefois doré par degrés du côté du soleil ; gros (longueur 25 mm, largeur 20 mm environ de diamètre), charnu, croquant ; peau épaisse, dure, assez sucré ; saveur acidulée, agréable ; chair ferme, très adhérente à la peau ; veines bien apparentes ; maturité 4e époque ; pépins en nombre et grosseur très irrégulière, variant de zéro à quatre, ce qui confirme la difficulté de fécondation et l'avortement fréquent à la floraison.

F. Richter.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris.

Gougeau

GOUGEAN

Synonymie. — Goujean (*Odart*, *Pulliat*, *Salomon*). — Petit noir (Saint-Bonnet-de-Rochefort, Allier).

Historique et aire géographique. — C'est à tort que le Gougean de l'Allier a été confondu par les ampélographes avec le Meunier, autrefois à peu près inconnu dans la région. Il paraît toutefois être allié à la tribu des Pinots par quelques traits de ressemblance dans le feuillage, par le faible volume et la forme cylindrique de sa grappe.

Assez longtemps, nous ne l'avons connu que sous le nom de Petit noir : c'est à une excursion à Ussel-d'Allier, faite en septembre 1899, que nous l'avons entendu appeler Gougean, dénomination répétée par les ampélographes après les vignerons, mais appliquée par erreur au Meunier. Il n'a de ce dernier ni le duvet compact, ni la feuille orbiculaire qui lui est commune avec le Noirien. Notons cependant que des boutures prises sur un pied à feuilles constamment quinquelobées ont donné, dans un terrain différent, des ceps à feuilles beaucoup plus rondes.

Très probablement particulier aux vignobles des environs de Chantelle et de Saint-Pourçain, le Gougean provient-il d'un semis accidentel, ou bien, disséminés à travers les vignes de Petit Gamay, les spécimens que l'on en trouve çà et là sont-ils les derniers survivants d'une famille qui disparaît? Cette dernière hypothèse nous paraît la plus probable. De la bouche de vieux vignerons dignes de foi et qui auraient aujourd'hui plus d'un siècle nous avons recueilli la tradition suivante : Dans l'ancien vignoble bourbonnais il existait un mélange de nombreuses variétés; c'est insensiblement que le Petit Gamay, d'origine lyonnaise, comme l'indique très bien son nom de *Lyonnais*, aurait établi sa prédominance en excluant les cépages d'un mérite moindre au point de vue du rendement ou de la qualité. Et le Gougean lui est certainement inférieur par plusieurs côtés. Si la qualité qu'on lui prête de donner un vin délicat n'est pas surfaite, elle ne saurait racheter trois graves défauts : le manque de vigueur, le manque de fertilité et une tendance excessive à la pourriture. Il serait donc une des variétés éliminées par l'introduction du Gamay.

Bien que secondaire, le rôle du Gougean, dans les cantons de Chantelle et de Saint-Pourçain, n'a pas toujours été, du moins à notre avis, aussi effacé qu'aujourd'hui. Ce qui

BIBLIOGRAPHIE. — Cte Odart : Ampélographie universelle (6e édit., région centrale, p. 173). - V. Pulliat : Mille variétés de vignes (3e édit., p. 292). — E. Salomon : Catalogue descriptif des cépages (n° 399).

le prouverait, c'est le nombre respectable de pieds que l'on rencontre disséminés dans les vieilles plantations. C'est également le souvenir de qualité relative qui s'attache à son nom. Mais quoi qu'il en soit de l'importance de sa culture dans le passé, elle se restreint chaque jour de plus en plus. Clairsemés dans les vignes d'un certain âge, les ceps de Gougean sont à peu près inconnus dans les nouvelles, où ils ne trouvent place qu'à l'insu du vigneron. La variété est donc condamnée à disparaître sans avoir franchi les limites d'un pays qui a tout l'air d'être le sien.

Ampélographie comparée. — *Gougean* semble être un diminutif de *Gouge* ou *Gouget*, qualificatif qui, dans certaines localités de l'Allier, s'applique aux fruits dont la saveur contient quelque chose d'acerbe. C'est à une nuance de verdeur dans le goût que le Gouget noir et surtout le Gouget blanc de l'Allier doivent certainement leur nom. D'après cette explication, il en serait de même du Gougean, dont le raisin, quoique sucré, est assurément moins délicat que celui du Pinot et même du Gamay [1].

Frappé de quelques analogies de détails de ce cépage avec le Peurion, nous nous sommes demandé quelque temps s'il n'était point la variation noire de ce dernier. Il faut renoncer à cette idée ; mais il serait difficile de lui dénier certaine parenté avec les variétés bourguignonnes. Bien qu'il ne se confonde avec aucune, il présente des airs de famille avec plusieurs et l'on sent qu'au milieu d'elles il n'est pas un étranger. Par sa feuille il semble tenir du Pinot et du Peurion. Comme dans les races bourguignonnes il débourre et mûrit tôt, sa grappe est petite et de forme ordinairement cylindrique. Ses caractères typiques sont les suivants : faible vigueur ; sarments grêles avec entre-nœuds espacés ; feuilles d'un vert foncé ordinairement bien sinuées, un peu plus longues que larges ; grappe petite, cylindrique, avec grains sphériques rapprochés sans être trop serrés, sujets à pourrir, même avant pleine maturité.

Culture et vinification. — Ainsi que le démontre le fait signalé plus haut, le Gougean nous paraît susceptible d'acquérir par la sélection une vigueur et une fertilité plus grandes, car les ceps à feuilles arrondies, dont nous avons parlé, se sont montrés plus vigoureux et ont donné des grappes un peu plus fortes que le pied-mère, aux feuilles régulièrement divisées en cinq lobes. Il se cultive de la même façon que le Petit Gamay et on lui applique la taille courte, seule compatible avec son absence d'envergure. Nous avons cru remarquer sa prédilection pour les sols argileux un peu calcaires ; mais il est nécessaire qu'ils soient exempts d'humidité. Dans les terrains quelque peu mouillés, il s'atrophie rapidement et l'écorce de sa souche ne tarde pas à se couvrir de mousse. A cause de sa propension à pourrir, son fruit redoute beaucoup les pluies d'automne, et il est rare, même quand la vendange a lieu par un temps sec, de trouver un grain sain dans chacune de ses grappes. Comme le Peurion, il n'attend pas toujours la maturité pour se laisser entamer par le champignon de la pourriture. Il ne coule pas, mais il est malgré cela d'un faible rapport. Le plus souvent il ne donne qu'une seule grappe par sarment et jamais plus de deux. Peu sensible à l'Anthracnose et à l'Oïdium, on le défend facilement du Mildiou par les mêmes traitements que le Gamay.

1. Gouget (et dans ce cas c'est Goujet qu'il faudrait écrire) pourrait être une altération patoise de Gouais. Cette étymologie ne nous paraîtrait pas moins plausible que la première, si Gouais et Gouget étaient deux synonymes désignant le même cépage. Mais le Gouget de Montluçon n'est point le Gouais de certains départements de l'Est.

Nous n'avons jamais vu vinifier à part le raisin du Gougean et il nous est impossible de dire sur quoi repose l'assertion assez vague que nous avons entendu émettre plusieurs fois, qu'il produisait un vin délicat.

Toutefois cette assertion n'est pas contredite, bien loin de là, par les expériences gleucométriques auxquelles nous l'avons soumis et qui nous ont donné des résultats très satisfaisants. Le moût du Gougean ne s'est jamais montré inférieur à celui du Petit Gamay et a titré, suivant les années, de 8° à 10° d'alcool possible.

DESCRIPTION. — Souche, de moyenne force; écorce d'un noir sale, rugueuse, se détachant par filaments, sujette à prendre la mousse; tronc érigé; racines de vigueur moyenne.

Bourgeons, avant le débourrement simples, petits, légèrement pointus, de couleur marron foncé; bourgeonnement hâtif, d'un blanc duveteux, extrémité des folioles teintée de rose foncé; jeunes feuilles finement bullées à la partie supérieure, passant au vert nuancé de bronze, avec denture un peu plus foncée, recouvertes à la page inférieure d'un duvet blanchâtre; jeune pétiole violacé; grappes de fleurs petites, situées après la 3e, 4e et 5e feuilles, extrémité du bouton floral marqué de grenat violacé.

Rameaux, grêles, un peu allongés, arrondis, avec direction verticale; aoûté, le sarment est d'un gris cendré, pointillé de lenticelles noires; ramification sobre; à l'état herbacé, les sarments sont d'un violet légèrement foncé; mérithalles espacés, à peu près unis, striés de violet; bois tendre ne résistant pas toujours à la gelée, canal médullaire assez développé, peu de vrilles.

Feuilles, de moyenne dimension, supérieure toutefois à celle que comporte la gracilité du sarment, paraissant un peu plus longues que larges, ordinairement à cinq lobes bien caractérisés, sinus basilaire fermé; limbe chagriné, d'un vert foncé un peu luisant, un peu tourmenté; face inférieure de la feuille duveteuse, avec poils sur les nervures violacées; dents au nombre d'environ 57, aiguës, assez profondes, un peu larges. — Pétiole allongé, de force moyenne, de couleur lie de vin, garni de quelques poils, formant un angle droit ou obtus par rapport au plan du limbe; défeuillaison hâtive; à l'arrière-saison, les feuilles se couvrent de taches d'un rouge vineux.

Fruits. — *Grappes*, petites, courtes, très ordinairement cylindriques, parfois cylindro-coniques, situées après 3e, 4e ou 5e feuilles, non ailées, mûrissant quelques jours avant celles du Petit Gamay; véraison et maturité très égales; pédoncule mince, court, herbacé. — *Grains*, sous-moyens, globuleux, sur pédicelles courts, avec faible adhérence, rapprochés mais non tassés; avant la véraison, le grain est d'un vert pâle; il prend ensuite des teintes violacées pour passer, à maturité parfaite, au noir foncé peu pruiné; chair molle, très juteuse, incolore, sucrée et acidulée; à chaque grain, deux à trois petits pépins.

Abbé A. Mathieu.

GOUGET BLANC

Synonymie. — Gouge blanc (forme patoise de Gouget, arrondissement de Gannat et Montluçon). — Gros blanc (diverses localités des cantons de Gannat, Chantelle et Ebreuil). Cahors (Deneuille, près Chantelle). — Cepin blanc[1] ou Grand blanc (douteux, *Cte Odart*).

Historique et aire géographique. — Nous n'avons rien trouvé concernant l'histoire et l'origine de cette variété : il est probable qu'elle est particulière au département de l'Allier; en tout cas, elle y est connue depuis fort longtemps. On la trouve surtout, il est vrai, dans les communes avoisinant Chantelle, Ebreuil et Gannat; mais elle se rencontre aussi dans le vignoble montluçonnais, dont l'encépagement n'admet pourtant guère les plants cultivés dans les vallées de la Sioule et de l'Allier. Il est rare que le Gouget blanc forme à lui seul l'essence d'une plantation; le plus souvent il est mélangé à d'autres cépages, tels que Chasselas doré, Saint-Pierre, Melon, Chardonnay et Sauvignon. Voilà pourquoi, sans doute, il a échappé jusque là aux observations ampélographiques; car, à notre avis, il n'est pas absolument certain qu'il soit le Cepin blanc ou Grand Blanc du Cte Odart. Sans parler des localités où le place celui-ci, plusieurs points de sa description nous inspirent des doutes à cet égard. Convenons toutefois que si le Cepin blanc n'est pas notre Gouget blanc, nous ne voyons pas à quel autre cépage de l'Allier le Cte Odart fait allusion.

L'importance culturale de ce plant est loin d'être en rapport avec son aire de dispersion et, pour être plus disséminé que le Saint-Pierre et le Tressallier, il joue un rôle beaucoup plus modeste. Cela ne tient pas évidemment à sa production qui est considérable, mais plutôt à la défectuosité de son vin qui n'est généralement ni délicat ni généreux. Nous disons généralement; car, en septembre 1899, à Deneuille, près de Chantelle, sur un coteau pierreux et ensoleillé, nous avons visité une plantation de Gouget blanc, dont les raisins étaient dorés et qui, sous le nom de Cahors, donne, paraît-il, un assez bon vin.

1. *Cepin* ou *Cepan*, dans le langage du pays, signifie *plant*, *cépage*.

BIBLIOGRAPHIE. — La Vigne américaine (20e année, n°s 9 et 10, septembre et octobre 1896). — Bulletin du syndicat de la côte dijonnaise (n°s 8 et 11, août et novembre 1899). — Peut-être le Cte Odart : Ampélographie universelle (6e édition, p. 243).

Gouget Blanc

GOUGET BLANC

Synonymie. — [illegible] (Gouget, arrondissement de Gannat et Montluçon). — Gros blanc (diverses localités des cantons de Gannat, Chantelle et Ebreuil). Cahors (Deneuille, près Chantelle). — Cepin blanc [illegible] (Comte *Odart*).

Historique et aire géographique. — Nous n'avons rien trouvé concernant l'histoire [illegible] l'origine de cette variété. Il est probable qu'elle est particulière au département de l'Allier, en tout cas, elle y est connue depuis fort longtemps. On la trouve surtout, [illegible] les communes avoisinant Chantelle, Ebreuil et Gannat; mais elle se rencontre aussi [illegible] le vignoble montluçonnais, dont l'encépagement n'admet pourtant guère les plants [illegible] dans la vallée de la Sioule et de l'Allier. Il est rare que le Gouget blanc forme à lui [illegible] l'essence d'une plantation: le plus souvent il est mélangé à d'autres cépages [illegible] Comte Odart: Saint-Pierre, Melon, Chardonnay et Sauvignon. Voilà pourquoi, [illegible] doute, il a échappé jusqu'ici aux observations ampélographiques. Car, à notre avis, il ne [illegible] pas le cépage que M. Odart appelle blanc ou Grand Blanc du Cte Odart. Sans parler [illegible] des localités où le plant croissait, plusieurs points de sa description nous inspirent des doutes à cet égard. Ajoutons toutefois que si le Cepin blanc n'est pas notre Gouget blanc, nous ne voyons pas à quel autre cépage de l'Allier le Cte Odart fait allusion.

L'importance culturale de ce plant est loin d'être en rapport avec son aire de dispersion. [illegible] plus répandu que le Saint-Pierre et le Chardonnay, il joue un rôle beaucoup plus modeste. Cela ne tient pas évidemment à sa production qui est considérable, mais plutôt à la défectuosité de son vin qui n'est généralement ni délicat ni [illegible] fort. Nous l'avons généralement vu en septembre 1909. A Deneuille, près de Chantelle, sur un coteau pierreux et ensoleillé, nous avons visité une plantation de Gouget blanc, dont les raisins étaient dorés et qui, sous le nom de Cahors, donne, paraît-il, un assez bon vin.

[illegible]

[illegible] BIBLIOGRAPHIE. — La Vigne américaine [illegible] — [illegible] — Ampélographie universelle [illegible]

J. Troncy

Gouget blanc

Ampélographie comparée. — Ainsi que nous l'avons noté dans la monographie du Gougean, le qualificatif patois de *gouge* ou *gouget* s'adresse aux fruits acerbes et imparfaitement mûrs. Il y a deux motifs d'en faire l'application à notre cépage : 1° le goût de son raisin n'a rien qui flatte le palais, et 2° sans être, comme le veulent quelques-uns, la variation blanche du Gouget noir de Montluçon, il présente néanmoins avec lui plus d'un point de contact : sarment de couleur blanchâtre, feuille d'un vert sombre, épaisse au toucher et tomenteuse à la page inférieure, grappe à grains globuleux et serrés, maturité de même époque. A côté de ces rapprochements, il existe entre eux, dans le bourgeonnement, la coloration des folioles, la denture des feuilles, la saveur particulière des fruits et autres détails, des divergences sérieuses qui en font bien, à notre avis, deux variétés distinctes, unies par certains liens de parenté. Remarquons en passant que le Gouget blanc est rare dans l'arrondissement de Montluçon qui cultive le Gouget noir, et assez répandu au contraire dans les vallées de la Sioule et de l'Allier, où le Gouget noir est à peu près inconnu.

Le nom de *Gros blanc* lui a été donné par opposition à celui de *Menu blanc* qui désigne le Chardonnay, un de ses compagnons de culture. Il n'y a guère en effet de plantation de Gros blanc qui ne soit entremêlée d'un certain nombre de pieds de Menu blanc, destinés, dans la pensée du vigneron, à améliorer les produits du premier. La dénomination de Cahors doit provenir soit d'une confusion, soit de certains traits de ressemblance avec le Malbeck ou Cahors.

Résumons ici ses caractères distinctifs : sarment blanchâtre, à nœuds peu proéminents ; feuille ample et arrondie, peu ou point sinuée, rappelant celle du Saint-Pierre, avec denture moins profonde et moins aiguë. Signe particulier : à la page inférieure le tomentum est tellement dense que l'on s'imagine toucher du feutre ; cette singularité se retrouve un peu dans le Gouget noir. Grappe ressemblant à celle du Chasselas, mais avec des grains à saveur toute différente. Il débourre et mûrit avant le Saint-Pierre, mais il est moins précoce que le Chasselas ; sa floraison se fait rapidement et dans de bonnes conditions ; son sarment ne s'aoûte pas toujours très bien.

Culture. — Le Gouget blanc est un cépage d'une rusticité et d'une vigueur exceptionnelles et, avec cela, d'une fécondité prodigieuse. Chacun de ses bourgeons donne naissance à trois ou quatre raisins et l'on en compterait facilement deux autres sur les contre-bourgeons, si l'on ne prenait soin de les faire disparaître. Leur suppression favorise le développement du fruit et semble utile, pour ne pas dire nécessaire, à l'aoûtement du bois. La taille courte est la plus ordinairement employée ; mais la taille longue s'impose en terrain riche ou copieusement fumé. Là, le rendement est phénoménal et, en année favorable, il n'y a pas de cep qui ne puisse produire de trois à cinq litres de vin. Cette variété paraît avoir une prédilection pour les sols calcaires où les raisins sont plus beaux et de meilleure qualité. Il existe des pieds coulards qu'il faut sacrifier sans hésitation quand on les rencontre. Les hivers tant soit peu rigoureux sont toujours préjudiciables aux sarments dont le bois tendre gèle plus facilement que celui du Saint-Pierre.

Contrairement au Gouget noir, le Gouget blanc se montre plus sensible au Mildiou que les autres variétés cultivées dans l'Allier. Il réclamerait donc des sulfatages plus répétés ou plus énergiques. Il craint aussi l'Oïdium ; mais les opérations du soufrage doivent lui être appliquées avec de grandes précautions. Un excès de soufre, surtout avant la véraison,

peut altérer le pédoncule très tendre et amener la dessiccation ou le ramollissement d'un certain nombre de grappes. Plusieurs fois nous en avons fait l'expérience à nos dépens. En raison de sa pellicule mince et peu résistante, ce qu'il redoute le plus c'est la pourriture. Là aussi, un traitement préventif de soufre mélangé de plâtre nous a donné, à l'arrière-saison, d'excellents résultats.

Son raisin n'est pas bon à manger; son jus abondant est aqueux et insipide. On le vendange à maturité parfaite; malgré cela, son vin serait toujours plat, si on ne le mélangeait, pour le relever, à des raisins plus fins, dont le principal est le Chardonnay. En terrain siliceux ou calcaire, ses produits sont bien meilleurs, mais ils sont toujours de consommation courante, et nous pensons qu'on s'exposerait à les perdre en cherchant à les conserver. Souvent, aux premières chaleurs, ils sont attaqués par la maladie de la graisse. Ils sont réputés inférieurs aux vins de Saint-Pierre et accusent, suivant les années, un titre alcoolique de 6° à 7° 1/2, assez rarement 8°.

DESCRIPTION. — Souche, vigoureuse; tronc fort; écorce grisâtre; racines puissantes et très développées.

Bourgeons, simples, de grosseur moyenne, d'un blanc duveteux, avec tons roussâtres sur les folioles épanouies.

Rameaux, allongés, de grosseur moyenne, arrondis, direction verticale, de couleur grenat à l'état herbacé; quand il sont aoûtés ils prennent une teinte blanchâtre, les mérithalles sont allongés, le bois tendre, avec stries peu apparentes; nœuds à peine proéminents; vrilles peu développées et moelle très abondante.

Feuilles, grandes, arrondies, de forme presque semblable à celles du Saint-Pierre, chagrinées et légèrement duveteuses à la partie supérieure, très épaisses, très tomenteuses à la page inférieure, avec poils sur les nervures, produisant au toucher l'illusion d'une étoffe de feutre; sinus supérieurs peu ou point marqués, secondaires nuls; sinus pétiolaire étroitement ouvert; aspect du limbe vert foncé; denture aiguë, un peu arrondie au sommet, 36 dents environ; nervures grenat. — Pétiole de moyenne force, un peu allongé; défeuillaison assez lente, avec teintes jaunes sur les feuilles à l'arrière-saison.

Fruits. — *Grappes*, trois et quatre aux pampres les plus éloignés de la souche, deux et trois aux plus rapprochés; moyennes ou sur-moyennes, assez semblables aux grains du Chasselas, avec des ailes moins fortes; cylindro-coniques; pédoncule allongé, de force moyenne, herbacé, peu résistant; rafle de couleur verte; pédicelles minces, un peu allongés, peu adhérents au grain. — *Grains*, gros, globuleux, passant du vert au blanc et prenant à maturité parfaite, sur le côté exposé au soleil, une nuance finement rosée, translucide, qui laisse apercevoir les pépins; en sol siliceux et couvert de cailloux, nous avons le Gouget blanc avec des grains ambrés et des nuances bronzées; peau mince, peu épaisse, peu résistante, se laissant entamer facilement par la pourriture; chair molle, avec jus abondant, peu sucré, à saveur insipide.

A. Mathieu.

J. Troncy

Imp. F. CHAMPENOIS. Paris

Saint-Pierre doré

SAINT-PIERRE DORÉ

Saint-Pierre doré

SAINT-PIERRE DORÉ

Synonymie. — Saint-Pierre, Saint-Pierre de l'Allier (Allier). — Saint-Pierre de l'Allier (*Cte Odart*, *Pulliat*, nombreux catalogues de viticulteurs). — Saint-Pierre doré (*Rayeur*, Catalogues divers). — Lucane? [1] (Deux-Sèvres, d'après le *Cte Odart*). — Alsiova? (*Cte de Rovasenda*).

Historique et aire géographique. — Dans l'Allier, le *Saint-Pierre* est très anciennement cultivé aux environs de Vichy, sur les coteaux calcaires du Vernet, de Creuzier-le-Vieux et de Creuzier-le-Neuf. De temps immémorial il est le cépage blanc de cette région comme la Vache ou Mondeuse en est le cépage rouge. C'est là qu'il donne ses meilleurs produits; c'est là aussi qu'est déterminé le point de départ de sa migration dans le reste du département. Il a rayonné successivement dans les cantons voisins de

1. La *Lucane* des Deux-Sèvres est-elle le Saint-Pierre de l'Allier? Le Cte Odart semble l'affirmer dans un passage auquel on souhaiterait une clarté plus lumineuse et qu'il est bon de citer : « Il ne serait pas convenable, dit-il, de quitter l'Allier sans dire quelque chose d'un cépage qui est connu sous le nom de *Saint-Pierre* et sous celui de *Lucane* dans le département des Deux-Sèvres; car ce cépage a été en quelque sorte illustré par Bosc, ou du moins un autre auquel il a donné fort improprement le nom de Saint-Pierre. Cette erreur de Bosc s'est d'autant plus répandue que le raisin qu'il a recommandé sous ce nom réunit la double qualité d'être assez hâtif et très bon à manger..... Le vrai Saint-Pierre de l'Allier..... est aussi fort différent du Saint-Pierre de la Charente, qui donne du vin très médiocre, mais en grande quantité, tandis que celui de l'Allier, d'un produit à satisfaire un homme raisonnable, en donne d'assez bon. » (*Ampélographie universelle*, p. 244). — Dans un autre passage du même ouvrage, p. 149, après avoir décrit le Saint-Pierre de la Charente, qui serait de maturité assez tardive, le Cte Odart ajoute : « Tous ces caractères établissent une grande différence avec le prétendu Saint-Pierre de Bosc et même avec celui de l'Allier qui se dore admirablement à sa maturité. » De cette citation il se dégage clairement que le *Saint-Pierre de l'Allier*, le *Saint-Pierre de Bosc* et le *Saint-Pierre de la Charente* sont trois cépages différents; mais en ressort-il que Saint-Pierre de l'Allier et Lucane soient deux synonymes? A l'époque où écrivait Odart, il y avait peu de rapports entre le département de l'Allier et celui des Deux-Sèvres, séparés par une distance considérable, et cette circonstance, on l'avouera, ne milite pas en faveur de la synonymie. Il est donc prudent de ne pas admettre sans réserves comme synonymes de Saint-Pierre les deux appellations de Lucane et d'Alsiova. La Charente et les Deux-Sèvres au contraire étant limitrophes, il serait moins surprenant si le nom de Lucane désignait dans le second département le Saint-Pierre de la Charente. — Quant au Saint-Pierre de Bosc, suivant Odart lui-même, il n'est autre que le Joannenc Charnu ou Lignan (v. *Ampélographie universelle*, p. 349), et c'est ainsi qu'après Bosc, plusieurs collectionneurs ont dénommé le Lignan. Sous ce nom erroné, d'aucuns l'ont même confondu avec le Saint-Pierre de l'Allier.

BIBLIOGRAPHIE. — Dr Jules Guyot : Étude des vignobles de France (2e édition, t. III, p. 158). — Cte Odart : Ampélographie universelle (6e édition, pp. 150 et 244). — Pulliat : Mille variétés de vignes (3e édition, p. 335). — Cte de Rovasenda : Ampélographie universelle (1887, p. 105). — Salomon : Catalogue descriptif des cépages, no 951. — Rayeur : Les Départements français, région du Centre, Allier (p. 146). — Vigne américaine (1895, 20e année, no 9). — Bulletin de la côte dijonnaise (9e année, 1899, nos 7, 8, 11).

Gannat, Chantelle et Ebreuil, dans le vignoble saint-pourcinois et jusqu'à proximité de Moulins. Dans les trois premiers cantons, les vignes blanches, encore peu nombreuses aujourd'hui, étaient autrefois une rare exception : à peine trouvait-on çà et là un petit carré planté en Melon, au produit duquel venaient se joindre quelques raisins gris et blancs récoltés à travers les vignes rouges, tels que Pinots gris, Chardonnays, Sauvignons, Mesliers verts ou Peurions, Merlanches ou Chasselas, Gougets blancs, Muscats rouges et blancs. Le vignoble saint-pourcinois, il est vrai, produisait en abondance du vin blanc, mais avec son cépage favori, le Tressallier. En descendant l'Allier sur Moulins, la culture du Petit Dannezy s'ajoutait par endroits à celle du Tressallier ; le Saint-Pierre était à peu près inconnu ou du moins mis de côté. Il n'en est plus ainsi : depuis trente à quarante ans, il a gagné du terrain et il s'étend au détriment de cépages meilleurs.

Est-il né sur les coteaux vichyssois ou par suite de quelle circonstance y a-t-il élu domicile? Tout ce que nous pouvons dire, c'est qu'à Vichy on ignore s'il a été importé dans la région et que, dans le reste du département, on sait qu'il est parti de Vichy. Ajoutons néanmoins que, s'il appartient au Bourbonnais, ce n'est certainement pas par ses traits de ressemblance avec les autres variétés blanches ou rouges cultivées dans cette province. Tout au plus, sa feuille ample et arrondie rappelle-t-elle celle du Gouget blanc, et vaguement celle du Melon ; la denture de sa feuille, profonde et très aiguë, fait-elle penser à celle du Muscat; mais à côté de ces analogies lointaines, que de différences, comme il sera facile de s'en convaincre à l'exposé de ses caractères ampélographiques.

La production supérieure du Saint-Pierre est la cause principale de sa diffusion dans l'Allier, département dont il n'a guère franchi les limites ; les belles apparences de son feuillage et de son fruit ne sont sans doute pas étrangères à sa bonne réputation ; de plus, son vin, bien qu'inférieur à celui du Tressallier, n'est pas à dédaigner. Aussi, même dans la région saint-pourcinoise, patrie de ce dernier cépage, compte-t-il aujourd'hui quelques chauds partisans. Seul, dans l'Allier, le vignoble montluçonnais, fier de son Verdurant, au vin dur mais abondant et solide, ou gagné à la cause de variétés récemment introduites, comme le Meslier Saint-François et le Romorantin, n'a pas encore montré trop d'engouement pour le Saint-Pierre.

On a imprimé que « celui-ci donnait un vin blanc plus alcoolique et plus pétillant que le Tressallier, qu'il résistait mieux au Mildiou, que son gros raisin mûrissait de bonne heure et pouvait se vendre pour la table [1] ». Les renseignements fournis à l'auteur de ces lignes sont certainement inexacts. Moins encore que le Tressallier, le Saint-Pierre est un raisin de table ; sa maturité suit plutôt qu'elle ne précède la maturité de ce dernier; enfin, tout le monde s'accorde pour donner la préférence au vin de Tressallier plus fruité et plus alcoolique. Voilà la vérité. Que le Saint-Pierre laisse derrière lui le Gouget blanc et même le Verdurant trop tardif, personne ne le conteste ; mais vouloir lui donner le pas sur le Tressallier, c'est lui faire un excès d'honneur qu'il ne mérite pas.

Ampélographie comparée. — Ainsi qu'une opinion basée sur la synonymie et la coloration tend à l'accréditer, existe-t-il deux variétés de Saint-Pierre, le *vert* et le *doré*? Nous n'en connaissons qu'une qui, suivant le milieu où elle est cultivée, donnera des fruits d'une nuance différente. En coteau calcaire et sec, à bonne exposition, le Saint-Pierre mûrira,

1. Rayeur, *Départements du Centre, l'Allier*, p. 146.

en moyenne saison, des raisins d'un beau jaune d'or bronzé. Planté dans un sol plus riche et plus froid, moins bien exposé, le même cep mûrira tardivement ses fruits et ceux-ci resteront verts en dépit des plus chauds rayons de soleil. Le 22 septembre 1899, M. Adrien Berget nous écrivait : « J'ai vu le Saint-Pierre à Meursault : contrairement à ce qui se passe chez vous, il était alors plus avancé que le Melon. C'est là une de ces anomalies dont je pourrais citer vingt exemples dans ma collection et qui montre combien la classification par époques de maturité est relative par rapport aux climatures différentes. Votre cépage était chargé de fruits présentant la belle teinte que vous signaliez; malheureusement son moût m'a paru très plat, inférieur en saveur même à celui du Melon. »

Des particularités nombreuses font du Saint-Pierre un plant à part et le distinguent nettement des variétés voisines ; ce sont : 1° sarment gros, cassant, à teinte fine, d'un blanc rougeâtre et par intervalles légèrement aplati ; 2° bourgeons gros, rougeâtres, d'une nuance plus foncée que le bois, très épatés ; 3° débourrement presque aussi tardif que celui du Cabernet-Sauvignon ; 4° pousses irrégulières (tous les bourgeons ne se développent pas), avec direction ordinairement en sens oblique ; 5° feuilles amples, arrondies, sans duvet apparent, le plus souvent non sinuées, avec denture profonde, très aiguë et extrémité en pointe ; 6° grappe très longue, serrée, atteignant parfois 0^{m} 35 et plus, pédoncule compris ; 7° dans l'Allier, la maturité du Saint-Pierre est en retard sur celle du Melon et nous avons vu qu'il n'en était pas de même partout ; 8° curiosité à signaler : de même que les filants du fraisier, le sarment du Saint-Pierre, quand il est cultivé en terrain frais et ombragé, a la propriété d'émettre, à quelques-uns de ses nœuds, des embryons de racines qui se développent d'autant plus vite qu'ils sont plus rapprochés du sol ; 9° la longueur de sa grappe et la belle couleur ambrée de ses grains font du Saint-Pierre un raisin magnifique.

Culture. — Le Saint-Pierre de l'Allier est une variété rustique, excessivement vigoureuse et fertile. On lui applique généralement la taille courte, et c'est bien la méthode qui favorisera le plus la qualité de ses produits ; mais, si l'on veut récolter, il paraît difficile de s'en contenter dans les terres riches et profondes où, taillé court, il ne donnerait certainement que du bois. Là, pour que le raisin se développe et ne soit pas atrophié, il faut débarrasser les ceps de toute végétation superflue, en un mot ébourgeonner, pincer et rogner soigneusement ; moyennant quoi, il sera permis d'espérer un rendement aussi élevé que celui du Tressallier. En raison de son débourrement tardif, le Saint-Pierre, sans jouir d'une immunité complète, est moins exposé que beaucoup de cépages aux gelées de printemps ; mais, en retour, il lui arrive d'être surpris par celles d'automne avant maturité complète. Par les fortes chaleurs de l'été, sa grappe, tant qu'elle n'est pas entrée en véraison, est sujette au grillage.

Ce qui laisse à désirer en lui, c'est l'aoûtement qui ne se fait pas toujours très bien. De plus, les sarments n'offrent pas une résistance suffisante aux hivers tant soit peu rigoureux: il n'est donc pas rare, à l'époque de la taille, de les trouver endommagés en tout ou en partie ; sur un bois qui paraît sain, il arrivera même de ne rencontrer que des bourgeons desséchés par le froid. La floraison s'accomplit d'une façon normale et en général très bien. Sur un sol ou sous-sol trop calcaire, le Saint-Pierre n'est pas exempt de la Chlorose ; en revanche, il paraît peu sensible à l'Anthracnose. On le défend du

Mildiou et de l'Oïdium par deux ou trois soufrages et autant de sulfatages. Quoique serrée, sa grappe ne craint bien la pourriture que dans les automnes trop humides, et nous avons constaté plusieurs fois qu'un soufrage opéré à temps, avec moitié soufre et moitié plâtre, était pour le Saint-Pierre un excellent préservatif.

Provenant de raisins mûrs à l'excès, le vin de Saint-Pierre est sujet à la fermentation visqueuse ou maladie de la graisse. Pour cueillir le raisin, il sera donc sage de ne pas attendre qu'il soit dépourvu de toute acidité. Si le produit est un peu moins alcoolique, il sera aussi moins plat, plus frais et plus pétillant. Après tout, du cépage qui nous occupe il ne nous est permis d'attendre qu'un vin commun, de consommation courante, et par conséquent d'une durée et d'une conservation limitée. Fait dans les conditions que nous venons d'indiquer, ce vin est léger, désaltérant, d'une saveur agréable et franche. D'expériences gleucométriques, il résulte que, moyennant une année et une vendange exceptionnelles, le Saint-Pierre peut donner un vin titrant 8° d'alcool ; mais habituellement il faudra se contenter de 7° et même de 6°.

DESCRIPTION. — Souche, forte et vigoureuse, contournée, rampante ; écorce de teinte grisâtre, se détachant par lanières et laissant apercevoir sur le tronc des places unies avec coloration rougeâtre ; racines fortes et multipliées, plusieurs à la surface du sol.

Bourgeons, avant le débourrement qui est tardif, gros, épatés, rougeâtres ; au bourgeonnement, duveteux ; folioles avec nuances bronzées et pourtour rosé.

Rameaux, forts, allongés, poussant rarement d'une façon verticale, affectionnant de préférence la ligne oblique ou même horizontale, de couleur grenat à l'état herbacé ; sarments d'un blanc nuancé de rouge ; nœuds renflés, avec teinte plus foncé ; bourgeons de même couleur ; mérithalles de moyenne dimension, moelle très abondante.

Feuilles, grandes, arrondies, épaisseur moyenne, chagrinées, sans duvet apparent, extrémité lancéolée ; sinus supérieurs et secondaires ordinairement nuls ou peu marqués, sinus basilaire fermé ou étroitement ouvert ; denture profonde et très aiguë, 40 dents environ par feuille ; nervures nuancées de grenat. — Pétiole allongé, de force moyenne, avec des poils à peine perceptibles à la partie inférieure ; défeuillaison tardive, avec teintes jaunâtres des feuilles.

Fruits. — *Grappes*, deux par rameaux, quelquefois trois ; sur-moyennes, très allongées, cylindro-coniques, ailées, atteignant parfois 30 à 40 centimètres, pédoncule compris ; pédoncule long, herbacé ; pédicelles courts et forts, adhérents au grain. — *Grains*, serrés, moyens, bien sphériques ; chair un peu molle, juteuse, légèrement acidulée, sans saveur spéciale ; peau de résistance moyenne, passant du vert au blanc verdâtre et puis au jaune doré, lavé de bronze ; maturité en retard d'une douzaine de jours sur celle des Gamays et Pinots.

A. Mathieu.

TABLE DES PLANCHES

(TOME IV)

1. Pinot blanc Chardonnay.
2. Sacy.
3. Valteliner rouge.
4. Madeleine Céline.
5. Raisin noir de Jérusalem.
6. Pascal blanc.
7. Muscat hâtif du Puy-de-Dôme.
8. Blanc de Calabre.
9. Chasselas Duhamel.
10. Troyen.
11. Arbane blanc.
12. Beaunoir.
13. Souvenir du Congrès.
14. Pointu.
15. Buonamico.
16. Balsamina.
17. Augibi.
18. Tannat.
19. Pied-de-Perdrix.
20. Bellino.
21. Pis de chèvre rouge.
22. Pis de chèvre blanc.
23. Gouais blanc.
24. Petit Paugayen.
25. Gros Paugayen.
26. Siramuse.
27. Flona.
28. Gamay d'Orléans.
29. Carricante.
30. Jacquère.
31. Trouchet.
32. Feteasca alba.
33. Feteasca neagra.
34. Grassa.
35. Jordana.
36. Gordan.
37. Cramposie.
38. Braghina.
39. Kokour blanc.
40. Albourla.
41. Rafajone noir.
42. Sciaccarello.
43. Elbling.
44. Gamay Tête de nègre.
45. Kadarka.
46. Harslevelü.
47. Erdei.
48. Bakator.
49. Donzellinho do Castello.
50. Donzellinho gallego.
51. Donzellinho branco.
52. Cabugueiro.
53. Cornifesto.
54. Bastardo.
55. Ondenc.
56. Cornet.
57. Rka-tziteli.
58. Pécoui-touar.
59. Braquet noir.
60. Braquet blanc.
61. Panea.
62. Mourvaison.
63. Roussée.
64. Noir hatif de Marseille.
65. Angelino.
66. Malvoisie des Chartreux.
67. Balavry.
68. Milton.
69. Pince's Black.
70. Luglienga nera.
71. Margilien.
72. Muscat Saint-Laurent.
73. Muscat de Saumur.
74. Child of Hall.
75. Abouriou.
76. Roublot blanc.

77. Hébron.
78. Djovazani.
79. Corinthe.
80. Corinthe blanc.
81. Savagnin jaune.
82. Savagnin rose.
83. Cornichon blanc.
84. Cornichon violet.
85. Servant.
86. Piment.
87. Romorantin.
88. Org Tokos.
89. Liada.
90. Amessasse.
91. Taamalet.
92. Clairette musquée Talabot.
93. Ferdinand de Lesseps.
94. Faphly.
95. Royal Vineyard.
96. Tantovina.
97. Ohanez.
98. Gougean.
99. Gouget blanc.
100. Saint-Pierre doré.

TABLE DES MATIÈRES

PAR NOMS DE CÉPAGES

(TOME IV)

Abouriou (*E. Durand*) 273
Albourla (*A. Potebnia*) 154
Amessasse (*Dr L. Trabut*) 337
Angelino (*E. et R. Salomon*) 249
Arbane blanc (*J. Guicherd*) 59
Arbane noir 63
Augibi (*B. Chauzit*) 78
Balavry (*E. et R. Salomon*) 255
Balsamina (*J.-A. Sannino*) 77
Bakator (*V. Kosinski*) 182
Bastardo (*Duarte d'Oliveira*) 208
Beaunoir (*J. Guicherd*) 66
Bellino (*J. Roy-Chevrier*) 84
Braghina (*J. Roy-Chevrier*) 146
Braquet (*L. Reich*) 237
Braquet blanc 239
Buonamico (*V. Vannuccini*) 73
Cabugueiro (*Duarte d'Oliveira*) 197
Carricante (*F. Segapeli*) 120
Chardonnay (*R. Chandon de Briailles*) 5
Chardonnay musqué 9
Chasselas Duhamel (*E. et R. Salomon*) 49
Child of Hall (*E. et R. Salomon*) 271
Clairette musquée Talabot (*E. et R. Salomon*) 339
Corinthes (*J. Roy-Chevrier*) 286
Corinthe noir 292
Corinthe rose 292
Corinthe blanc 293
Gros Corinthe 293
Corinthe à pépins 293
Cornet (*G. Foëx*) 224
Cornichon blanc (*M. Carlucci et A. Tacussel*) 315
Cornichon violet (*A. Tacussel et E. Zacharewicz*) 320
Cornifesto (*Duarte d'Oliveira*) 202
Cramposie (*J. Roy-Chevrier*) 143
Djovazani (*J. Niégo*) 284
Donzellinhos (*Duarte d'Oliveira*) 184
Donzellinho do Castello 185
Donzellinho gallego 190
Donzellinho branco 193
Elbling (*A. Berget et Ch. Oberlin*) 163
Elbling weiss 168
Ebling roth 168
Elbling blau 169
Erdei (*V. Kosinski*) 181
Faphly (*E. et R. Salomon*) 345
Ferdinand de Lesseps (*E. et R. Salomon*) 342
Feteasca alba (*E. Durand*) 129
Feteasca neagra (*J. Roy-Chevrier*) 132
Flona (*G. Foëx*) 113
Gamay d'Orléans (*Ch. Bacon*) 114
Gamay tête de nègre (*A. Mathieu*) 174
Gordan (*J. Roy-Chevrier*) 140
Gouais (*A. Berget*) 94
Gougean (*A. Mathieu*) 361
Gouget blanc (*A. Mathieu*) 364
Grassa (*J. Roy-Chevrier*) 134
Gros Paugayen (*G. Foëx*) 110
Härslevelü (*V. Kosinski*) 179
Hébron (*J. Niégo*) 282
Jacquère (*L. Rougier*) 122
Jordana (*J. Roy-Chevrier*) 138
Kadarka (*V. Kosinski*) 177
Kokour blanc (*A. Potebnia*) 149
Liada (*Dr L. Trabut*) 336

Luglienga nera (*E. et R. Salomon*) 260
Madeleine Céline (*E. Durand*) 35
Malvoisie des Chartreux (*E. et R. Salomon*) 252
Margilien (*E. et R. Salomon*) 263
Milton (*E. et R. Salomon*) 256
Mourvaison (*L. Reich*) 243
Muscat de Saumur (*E. et R. Salomon*) ... 268
Muscat hatif du Puy-de-Dome (*E. et R. Salomon*) 44
Muscat Saint-Laurent (*E. et R. Salomon*). 266
Noir hatif de Marseille (*P. Besson*) 247
Ohanez (*F. Richter*) 356
Ondenc blanc (*Ch. Tallavignes*) 221
Org Tokos (*E. Durand*) 333
Panea (*L. Reich*) 241
Pascal blanc (*J.-B. Chapelle*) 42
Pecoui-touar (*L. Reich*) 233
Petit Paugayen (*G. Foëx*) 107
Piment (*A. Tacussel et E. Zacharewicz*). 326
Pied de perdrix (*H. de Lapparent*) 83
Pince's Black (*E. et R. Salomon*) 258
Pis de chèvre blanc (*J. Roy-Chevrier*) ... 91
Pis de chèvre rouge (*J. Roy-Chevrier*) ... 88
Pointu (*L. Rougier*) 69
Rafajone noir (*G. Foëx*) 157
Raisin de Calabre (*E. et R. Salomon*) ... 46
Raisin noir de Jérusalem (*J. Roy-Chevrier*) 39
Rka-tziteli (*E. Durand et G. Barberon*). 226
Romorantin (*P. Mouillefert*) 328
Roublot (*T. Simpée*) 277
Roussée (*L. Reich*) 245
Royal Vineyard (*E. et R. Salomon*) 347
Sacy (*E. Durand et C. Michaut*) 25
Saint-Pierre doré (*A. Mathieu*) 367
Savagnins (*P. Pacottet*) 301
Savagnin blanc 301
Savagnin rose 308
Sciaccarello (*G. Foëx*) 159
Servant (*A. Tacussel et E. Zacharewicz*). 323
Siramuse (*G. Foëx*) 111
Souvenir du Congrès (*P. Besson*) 67
Taamalet (*Dr L. Trabut*) 338
Tannat (*G. Rabault*) 80
Tantovina (*A. Berget*) 349
Trouchet (*H. de Lapparent*) 127
Troyen (*J. Guicherd*) 51
Valteliner rouge (*E. Durand*) 30

MACON, PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS.

P. VIALA

et

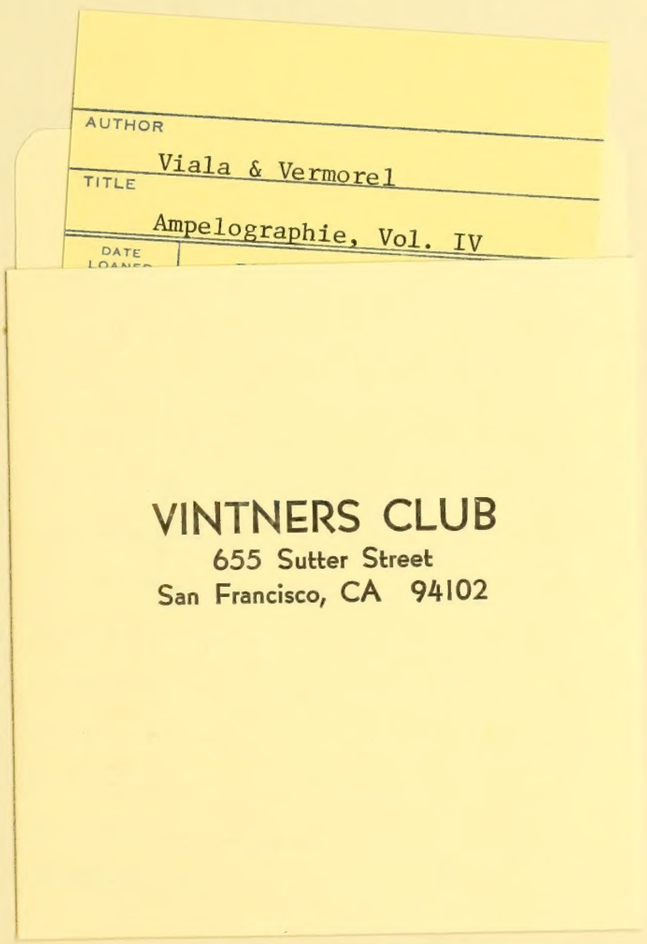
V. VERMOREL

AMPÉLOGRAPHIE

TOME IV

1903

MACON, PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS.


AUTHOR
Viala & Vermorel
TITLE
Ampelographie, Vol. IV
DATE
VINTNERS CLUB
655 Sutter Street
San Francisco, CA 94102